

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica de Bancada 8+8L

### Informacoes do Produto

|        |                |         |             |
|--------|----------------|---------|-------------|
| SKU:   | MS2.0.088.3000 | Modelo: | FF10+10 V20 |
| Marca: | Fiamma         | EAN:    | N/D         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |             |
|----------------|-------------|
| Marca          | Fiamma      |
| Modelo         | FF10+10 V20 |
| Capacidade (L) | 7-10 L      |
| Energia        | Elétrico    |
| Instalação     | De Bancada  |
| Tipo           | Fritadeira  |

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada de 8+8L em aço inox. Cabeçote amovível para limpeza fácil e zona fria para maior durabilidade do óleo.

## Descricao Completa

### fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial Dupla — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica profissional foi concebida para cozinhas de alta exigência, oferecendo uma capacidade generosa de 8+8 litros e um design robusto para otimizar o fluxo de trabalho. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente comercial dinâmico. O cabeçote amovível simplifica as tarefas de manutenção, tornando a higienização rápida e eficiente. Com um preciso termóstato regulável, pode controlar a temperatura do óleo entre 50-180°C, assegurando a fritura perfeita dos alimentos. A inclusão de uma "zona fria" nas cubas prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais do seu negócio e garantindo a qualidade final dos seus pratos. Além disso, a torneira com dispositivo de segurança facilita a drenagem do óleo de forma segura.

### Aplicações Profissionais

Um equipamento essencial para restaurantes, take-aways, snack-bares e qualquer cozinha comercial que procure eficiência e fiabilidade na confeção de fritos. A capacidade dupla permite preparar grandes volumes de alimentos em simultâneo, ideal para momentos de pico de serviço. Quer esteja a preparar batatas fritas estaladiças, tempura, ou outros petiscos fritos, o seu desempenho irá satisfazer as necessidades mais exigentes da restauração, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A segurança operacional é reforçada pelo termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção das resistências em aço inoxidável, proporcionando tranquilidade à sua equipa.

### Características Técnicas

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Capacidade           | 8 + 8 Litros   |
| Dimensões (LPA)      | 525x475x375 mm |
| Material             | Aço Inoxidável |
| Faixa de Temperatura | 50-180°C       |

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Termóstato de Segurança</b> | Com Rearme Manual                     |
| <b>Drenagem de Óleo</b>        | Torneira com Dispositivo de Segurança |
| <b>Cabeçote</b>                | Amovível                              |
| <b>Zona Fria</b>               | Sim                                   |

## Perguntas Frequentes

### Qual a vantagem da "zona fria" nesta fritadeira?

A "zona fria" na cuba ajuda a prolongar a vida útil do óleo, ao evitar que resíduos de alimentos no fundo da cuba queimem, mantendo o óleo mais limpo por mais tempo e melhorando a qualidade dos fritos.

### É fácil limpar o equipamento após a utilização?

Sim, o cabeçote amovível permite uma limpeza rápida e completa das cubas e resistências, facilitando a manutenção e garantindo a higiene do aparelho.

### Onde posso utilizar esta fritadeira elétrica?

Esta fritadeira é ideal para qualquer estabelecimento de restauração, como restaurantes, snack-bares, food trucks ou cantinas, onde a necessidade de fritos é constante e exige um equipamento robusto e eficiente.

### Qual o tipo de segurança que a fritadeira oferece?

Dispõe de um termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção das resistências em aço inoxidável, assegurando um funcionamento seguro e prevenindo acidentes.

### Qual a importância do termóstato regulável?

O termóstato regulável permite controlar a temperatura do óleo de forma precisa entre 50-180°C, essencial para cozinhar diferentes tipos de alimentos à temperatura ideal, garantindo resultados crocantes por fora e tenros por dentro.