

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Profissional 8L com Zona Fria

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM5130142 | Modelo: | 5130142 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 5130142 |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros em aço inoxidável com "zona fria" para maior durabilidade do óleo e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica profissional (também conhecida como fritadeira industrial ou fryeuse) de 8 litros surge como um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência e durabilidade. Concebida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, a sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, mantendo a higiene e a segurança alimentar em patamares elevados. A facilidade de operação e manutenção reflete-se na sua capacidade de otimizar os fluxos de trabalho e reduzir os custos operacionais.

Equipada com uma "zona fria" inovadora, esta fritadeira prolonga significativamente a vida útil do óleo, minimizando a sua degradação e a necessidade de trocas frequentes. Este aspeto não só representa uma poupança considerável para o seu negócio, como também contribui para uma fritura mais saudável e com melhor sabor para os seus clientes. Os termóstatos regulável e de segurança com rearme manual, juntamente com um sistema de proteção das resistências em aço inoxidável e torneira de drenagem com dispositivo de segurança, conferem total controlo e segurança durante a utilização.

Aplicações

Ideal para restaurantes, bares, cafetarias e serviços de catering, esta fritadeira é perfeita para a preparação de uma vasta gama de alimentos fritos, desde batatas a petiscos diversos. A sua capacidade de 8 litros torna-a adequada para estabelecimentos com volume de produção médio a elevado, onde a rapidez e a consistência são cruciais. A sua versatilidade permite que seja utilizada em diferentes ambientes de cozinha, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|----------------|
| Material | Aço inoxidável |
| Capacidade | 8 Litros |

| Característica | Detalhe |
|-------------------------|---|
| Cuba | Com "zona fria" |
| Cabeça | Amovível |
| Termóstato | Regulável |
| Segurança | Termóstato de segurança (reset manual), sistema de segurança total, proteção das resistências |
| Drenagem de óleo | Torneira com dispositivo de segurança |