

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Profissional 8L com Zona Fria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5130142	<b>Modelo:</b>	5130142
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	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

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