

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Dupla 16L Profissional com Zona Fria

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM5130147 | Modelo: | 5130147 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561006147 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561006147 |
| Modelo | 5130147 |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 16L (2x8L) com estrutura em aço inoxidável e sistema de zona fria. Ideal para cozinhas profissionais, garante frituras perfeitas.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica dupla (também conhecida como fritadeira industrial ou fry-top para frituras) foi concebida para satisfazer as exigências mais elevadas de qualquer cozinha profissional. A sua robusta estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho consistente ao longo do tempo. Com duas cubas independentes, permite uma gestão eficiente de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

A inovadora "zona fria" nas cubas é uma característica diferenciadora, prolongando significativamente a vida útil do óleo. Este sistema permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo, fora da área de aquecimento, prevenindo a sua queima e a consequente degradação do óleo. O cabeçote amovível facilita uma limpeza rápida e completa, contribuindo para a higiene e a longevidade do equipamento, ao mesmo tempo que reduz os custos operacionais com a troca de óleo.

Equipada com termostatos reguláveis e um termostato de segurança com reset manual, esta fritadeira oferece controlo preciso da temperatura e máxima segurança. O sistema de proteção das resistências em aço inoxidável e as torneiras de drenagem de óleo com dispositivo de segurança garantem uma operação fiável e sem riscos em ambientes de ritmo acelerado.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande e médio porte, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos de fast-food que necessitam de alta capacidade de produção de fritos. A sua dupla cuba e controlo independente tornam-na perfeita para confeccionar simultaneamente batatas fritas, peixe, frango ou qualquer outro produto que exija fritura profunda, garantindo sempre resultados crocantes e saborosos. A versatilidade do equipamento permite adaptar-se a diversos menus e volumes de serviço.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

| | |
|----------------------------------|--|
| Material da Estrutura | Aço inoxidável |
| Capacidade das Cubas | 2 x 8 Litros (total 16 Litros) |
| Tipo de Aquecimento | Elétrico |
| Controlo de Temperatura | Termostatos reguláveis |
| Segurança | Termostato de segurança com reset manual e sistema de segurança total |
| Limpeza | Cabeçote amovível e torneiras de drenagem de óleo com dispositivo de segurança |
| Proteção | Resistências protegidas em aço inoxidável |
| Voltagem/Frequência/Fases | 400V/50-60Hz/3N |