

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 8 Litros com Torneira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5130116	<b>Modelo:</b>	5130116
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5130116

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros em aço inoxidável, com cuba soldada e torneira de descarga. Ideal para cozinhas HORECA. Potência de 3000 W.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta fritadeira elétrica (também conhecida como chip fryers ou deep fryer) de 8 litros oferece a robustez e eficiência necessárias para operações comerciais exigentes. Fabricada integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene, essenciais em qualquer cozinha profissional.

Equipada com uma cuba soldada e torneira de descarga integrada, facilita a manutenção e a higienização do equipamento, traduzindo-se numa significativa poupança de tempo e recursos para o seu negócio. As frituras são rápidas e consistentes, permitindo satisfazer a procura mesmo nos picos de serviço.

Os termóstatos regulável e de segurança asseguram um controlo preciso da temperatura e uma operação segura, evitando sobreaquecimentos e prolongando a vida útil do óleo. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade dos alimentos fritos, desde batatas a outros petiscos, com um acabamento crocante e dourado que os seus clientes irão apreciar.

### Aplicações

Esta fritadeira elétrica é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de um equipamento compacto, mas altamente eficiente. A sua capacidade de 8 litros torna-a perfeita para cozinhas com volume de produção médio, onde a qualidade e a rapidez são prioritárias. É excelente para fritar batatas, rissóis, croquetes, chamuças, pastéis de bacalhau e outros fritos, garantindo sempre resultados perfeitos.

### Especificações Técnicas

**Fabricado em aço inoxidável.**

**Modelo com cuba soldada e equipado com torneira de descarga.**

**Termóstato regulável.**

**Termóstato de segurança.**

**Capacidade da cuba: 1 x 8 litros**

**Potência Total: 3000 W**

**Alimentação elétrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~**

**Plugue: EU**

**Dimensões do cesto (Largura): 190 mm**

**Dimensões do cesto (Profundidade): 245 mm**

**Dimensões do cesto (Altura): 110 mm**

**Dimensões exteriores (Largura): 290 mm**

**Dimensões exteriores (Profundidade): 550 mm**

**Dimensões exteriores (Altura): 295 mm**

**Peso líquido: 13 kg**