

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Dupla 2x12L com Filtração 17kW

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFPF212	Modelo:	CFPF212
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088886

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFPF212
EAN	3611630088886

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 2x12L (17kW) com sistema de filtração integrado, ideal para cozinhas profissionais de alto volume. Garante frituras de qualidade e economia de óleo.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica dupla de 2x12 litros, com uma potência de 17 kW, integra um sistema de filtração de óleo para otimizar a qualidade da fritura e prolongar a vida útil do óleo, essencial em cozinhas de alto volume.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Tecnologia	Zona fria
Elementos de Aquecimento	Aço inoxidável
Segurança	Termóstato de segurança
Controlo	Computador programável
Temperatura Ajustável	90°C a 190°C
Sistema de Filtração	Sim (3 filtros de papel incluídos)
Capacidade do Tanque	2 x 12 litros
Contactores	Duplos de potência
Acessórios	Tabuleiro de recolha de óleo
Mobilidade	4 rodas, 2 com travão
Dimensões do Cesto	2 x L 165 x P 335 x A 150 mm
Potência	17 kW
Tensão	400 V

Dimensões	L 430 x P 820 x A 1175 mm
Peso	100 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, como restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e hotéis. A sua capacidade dupla e sistema de filtração são vantajosos para hamburgarias e snack-bares com alta procura, bem como para food trucks e roulotes que necessitem de uma solução robusta e eficiente para frituras.

Fritadeira Elétrica com Filtração — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Potência de 17 kW para aquecimento rápido e recuperação de temperatura, otimizando o tempo de confeção.
- **Qualidade da Fritura:** Sistema de filtração integrado que mantém o óleo limpo, resultando em alimentos mais saborosos e estaladiços.
- **Economia de Óleo:** A filtração prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais e o desperdício.
- **Controlo Preciso:** Termóstato de segurança e controlo programável para resultados consistentes e seguros em cada utilização.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para resistência à corrosão e fácil limpeza.
- **Mobilidade:** Rodas com travão facilitam o posicionamento da fritadeira e a limpeza da área de trabalho.

Como funciona o sistema de filtração de óleo?

O sistema de filtração integrado permite filtrar o óleo diretamente na fritadeira, removendo resíduos alimentares e impurezas. Isto prolonga a vida útil do óleo, melhora a qualidade das frituras e reduz a necessidade de trocas frequentes.

Qual a vantagem da tecnologia de zona fria?

A tecnologia de zona fria evita que os resíduos alimentares que caem para o fundo do tanque se queimem. Isto impede a contaminação do óleo, mantendo-o limpo por mais tempo e evitando sabores indesejados nos alimentos. ?

Esta fritadeira é adequada para que tipo de instalações elétricas?

?

Com uma potência de 17 kW e tensão de 400 V, esta fritadeira requer uma instalação elétrica trifásica adequada. É essencial verificar a capacidade da sua instalação antes da aquisição.

Com que frequência devo substituir os filtros de papel?

A frequência de substituição dos filtros de papel depende do volume de utilização e do tipo de alimentos fritos. Recomenda-se a verificação diária e a substituição conforme a saturação, para garantir a máxima eficácia da filtração.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza. O sistema de filtração ajuda a manter o óleo limpo, e as rodas com travão permitem mover a fritadeira para uma limpeza mais profunda da área de trabalho.