

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional c/ Filtração 2 x 12 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFPF212	<b>Modelo:</b>	CFPF212
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CFPF212

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional com dupla cuba de 12 litros e sistema de filtragem de óleo. Ideal para cozinhas com alta demanda e elevada eficiência energética.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Profissional — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Potencie a sua cozinha profissional com esta fritadeira elétrica de alto desempenho. Concebida para as exigências do ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, a sua tecnologia de zona fria e elementos de aquecimento robustos garantem uma fritura perfeita e consistente. O sistema de filtragem de óleo integrado prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos e garantindo sempre a melhor qualidade para os seus pratos, o que a torna um investimento inteligente e eficiente para o seu negócio.

A segurança é primordial em qualquer ambiente de cozinha profissional, e esta fritadeira incorpora um termostato de segurança e duplos contactores de potência, proporcionando tranquilidade à sua equipa. O controlo programável permite ajustar a temperatura com precisão, otimizando cada processo de fritura e contribuindo para a uniformidade dos resultados. A mobilidade facilitada por 4 rodas, duas com travão, oferece flexibilidade na organização do espaço da sua cozinha, tornando a limpeza e manutenção mais simples.

### Aplicações

Ideal para cozinhas movimentadas em restaurantes, hotéis, cafetarias e estabelecimentos de catering que exigem agilidade e eficiência. Perfeita para a preparação de grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, este equipamento oferece a capacidade e a fiabilidade necessárias para manter a qualidade constante em períodos de maior afluência.

### Especificações Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Tecnologia</b>	Zona fria
<b>Elementos de Aquecimento</b>	Aço inoxidável
<b>Termostato de Segurança</b>	Sim

<b>Controlo</b>	Computador programável
<b>Temperatura Ajustável</b>	90°C a 190°C
<b>Sistema de Filtração</b>	Incluído (3 filtros de papel)
<b>Capacidade do Tanque</b>	2 x 12 litros
<b>Contactores de Potência</b>	Duplos
<b>Tabuleiro de Recolha de Óleo</b>	Sim
<b>Mobilidade</b>	4 rodas (2 c/ travão)
<b>Dimensões do Cesto</b>	2 x L 165 x P 335 x A 150 mm
<b>Potência</b>	17 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Dimensões</b>	L 430 x P 820 x A 1175 mm
<b>Peso</b>	100 kg