

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 com Filtração, 22 Litros, 17kW

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFPF22	Modelo:	CFPF22
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088978

Imagens do Produto



Especificacoes

EAN	3611630088978
Marca	CASSELIN
Modelo	CFPF22

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial de 22 litros com filtragem de óleo. Equipada com 17kW, controlo programável e tecnologia de zona fria para máxima eficiência e qualidade.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica industrial (também conhecida como chip frier) foi concebida para maximizar a eficiência e a durabilidade em ambientes de cozinha profissional. A tecnologia de zona fria e os elementos de aquecimento inox garantem uma fritura uniforme e prolongam a vida útil do óleo, resultando em poupanças significativas de custos operacionais. Ideal para estabelecimentos de elevado volume, onde a qualidade e a rapidez são essenciais.

Equipada com um sistema de filtração avançado que inclui três filtros de papel, esta fritadeira assegura que o óleo se mantém limpo e fresco, melhorando consistentemente o sabor dos alimentos fritos. A manutenção é simplificada, promovendo um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente.

O seu controlo programável por computador oferece precisão de temperatura de 90°C a 190°C, permitindo o ajuste exato para diferentes tipos de alimentos, desde batatas fritas crocantes a pratos mais delicados, garantindo resultados perfeitos a cada utilização. Os duplos contactores de potência e o termostato de segurança asseguram um desempenho fiável e seguro, minimizando riscos operacionais.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, hotéis, empresas de catering, cantinas industriais e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução de fritura de alta capacidade e desempenho contínuo. A sua robustez e eficiência energética tornam-na ideal para operações que exigem produção constante e resultados de elevada qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304
Tecnologia	Zona fria

Característica	Detalhe
Elementos de Aquecimento	Inox
Segurança	Termostato de segurança
Controlo	Computador programável
Temperatura	90°C a 190°C
Filtragem	Sistema com 3 filtros de papel incluídos
Capacidade do Tanque	22 Litros
Contactores	Duplos de potência
Acessórios	Tabuleiro de escoamento de óleo
Mobilidade	4 rodas (2 com travão)
Dimensões do Cesto	2 x L 320 x P 320 x A 150 mm
Potência	17 kW / 400 V
Dimensões	L 400 x P 825 x A 1175 mm
Peso	86 kg