

# 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 com Filtração, 22 Litros, 17kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFPF22	<b>Modelo:</b>	CFPF22
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630088978

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>EAN</b>	3611630088978
<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	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

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