

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica com Elevação Automática e Filtro 22 L 17 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFPRAF22	Modelo:	CFPRAF22
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088893

Imagens do Produto



Especificacoes

EAN	3611630088893
Marca	CASSELIN
Modelo	CFPRAF22

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 22 litros e 17 kW, com elevação automática de cestos e sistema de filtração. Ideal para alta produção em HORECA.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta fritadeira elétrica (também conhecida como 'friteuse' ou 'deep fryer' em inglês) combina alta performance com inovação tecnológica. O seu sistema de elevação automática de cestos garante uma fritura perfeita, sem necessidade de supervisão constante, otimizando o seu tempo e a qualidade dos seus cozinhados.

Equipada com um potente aquecimento de 17 kW e capacidade de 22 litros, é ideal para operações de alto volume. A tecnologia de zona fria e os elementos de aquecimento em aço inoxidável asseguram uma maior durabilidade do óleo e uma limpeza simplificada, resultando em poupanças significativas de custos operacionais.

O controlo programável e o termostato de segurança oferecem precisão máxima na temperatura (90°C a 190°C), enquanto o sistema de filtração integrado, com três filtros de papel incluídos, mantém o óleo limpo, prolongando o seu ciclo de vida. Esta eficiência traduz-se em produtos fritos mais saborosos e saudáveis para os seus clientes.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, juntamente com as quatro rodas (duas com travão), proporciona mobilidade e fácil posicionamento na cozinha, cumprindo as rigorosas normas de higiene e segurança.

Aplicações

Esta fritadeira elétrica de elevado desempenho é a solução perfeita para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, grandes refeitórios e estabelecimentos de catering que necessitam de fritar grandes quantidades de alimentos consistentemente. A sua capacidade de 22 litros é ideal para batatas fritas, rissóis, panados, croquetes e outros produtos fritos em larga escala. A elevação automática e o sistema de filtração são particularmente benéficos em ambientes de ritmo acelerado, onde a eficiência e a qualidade são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade do tanque	22 litros
Tipo de elementos de aquecimento	Aço inoxidável
Controlo de temperatura	Programável, de 90°C a 190°C
Sistema de filtração	Inclui 3 filtros de papel
Funcionalidade automática	Elevação e descida automática do cesto
Equipamento adicional	Bandeja de recolha de óleo, contactores de potência dupla
Mobilidade	4 rodas, 2 com travões
Dimensões do cesto (L x P x A)	320 x 320 x 150 mm
Potência / Voltagem	17 kW / 400 V
Dimensões (L x P x A)	400 x 825 x 1220 / 1425 mm
Peso	86 kg
Tecnologia	Zona fria
Segurança	Termostato de segurança