

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Eléctrica com Elevação Automática e Filtro 22 L 17 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFPRAF22	<b>Modelo:</b>	CFPRAF22
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630088893

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>EAN</b>	3611630088893
<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	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
----------------	---------

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