

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Aquecedor de Fritos Elétrico Compacto 305x380mm para Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCCF6	<b>Modelo:</b>	CCF6
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630075442

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CCF6
<b>EAN</b>	3611630075442

### Descricao Resumida

Aquecedor de fritos elétrico compacto em aço inoxidável, ideal para manter batatas e outros fritos quentes. Com controlo de temperatura e gaveta de gorduras. Potência 320 W.

## Descricao Completa

Mantenha os seus fritos quentes e prontos para servir com este aquecedor compacto, ideal para manter a qualidade durante o rush do serviço em estabelecimentos de pequena e média dimensão. Equipado com controlo de temperatura e porta dobrável para fácil acesso.

### aquecedor de alimentos fritos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	320 W / 230 V
Dimensões (L x P x A)	305 x 380 x 420 mm
Peso	6,20 kg
Nível de Aquecimento	1 a 5
Material	Aço Inoxidável
Acessórios Incluídos	Pá para batatas fritas, gaveta de recolha de gorduras

### Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de manter a fritura pronta a servir. O Gestor de F&B de um restaurante de bairro com alto volume de pedidos pode confiar neste equipamento para garantir a consistência e o serviço rápido durante os horários de pico.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Com construção em aço inoxidável, este aquecedor garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene. A sua profundidade de 380mm torna-o perfeito para bancadas com espaço limitado, mantendo a eficiência sem comprometer a área de trabalho. A pá para batatas fritas

e a gaveta de recolha de gorduras integradas otimizam o fluxo de trabalho.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o nível de aquecimento recomendado para batatas fritas?**

Recomenda-se iniciar no nível 3 e ajustar conforme a necessidade, observando a temperatura ideal para manter a crocância sem secar as batatas.

### **Este equipamento pode ser usado para outros alimentos além de fritos?**

Sim, é versátil para manter quentes outros alimentos que beneficiem de aquecimento constante, como salgados ou petiscos, desde que compatíveis com o sistema de aquecimento.

### **A gaveta de recolha de gorduras é removível para limpeza?**

Sim, a gaveta é concebida para ser facilmente removida, facilitando a limpeza e a manutenção das normas de higiene.

### **Qual a capacidade aproximada de batatas fritas que este aquecedor suporta?**

Embora não especificada, a capacidade é adequada para manter quentes porções de batatas fritas durante o serviço em estabelecimentos de menor dimensão, evitando perdas por arrefecimento.

### **Este equipamento requer instalação especial?**

Não, este aquecedor funciona com uma ligação elétrica standard de 230V, sendo plug-and-play para fácil utilização em qualquer cozinha profissional.