

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 03/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Fritadeira Elétrica de Piso 2x10L Linha 700 — Alto Rendimento

Informações do Produto

SKU:	CSCFP102TC	Modelo:	CFP102TC
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630081344

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CFP102TC
EAN	3611630081344

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica de piso Linha 700 com 2 cubas de 10L. Construção em aço inoxidável, termóstato de segurança e temporizador. Ideal para alto rendimento.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de piso com duas cubas de 10 litros cada foi concebida para operações de fritura intensivas em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e segurança na confecção de alimentos.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Termóstato de Segurança	Sim
Regulação de Temperatura	60 °C a 190 °C
Torneiras de Drenagem	2
Capacidade da Cuba	2 x 10 L
Tipo de Cuba	Encastrada
Temporizador	Sim
Contactores de Potência	Duplo
Tabuleiro Recuperação Óleo	No interior do suporte
Dimensões do Cesto	2 x L 215 x P 315 x A 140 mm
Potência Total	18000 W (2 x 9000 W)
Tensão	400 V
Dimensões (LPA)	660 x 700 x 1080 mm
Peso	60 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção de fritos, como restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, hamburgarias e snack-bares. A sua capacidade e rendimento são adequados para cantinas empresariais, escolares e hospitalares, bem como para serviços de catering e hotéis que necessitem de fritar grandes quantidades de alimentos de forma contínua.

Fritadeira Elétrica de Piso — Principais Vantagens

- **Dupla cuba:** Permite fritar diferentes alimentos em simultâneo sem mistura de sabores ou gerir picos de procura.
- **Alto rendimento:** Potência de 18000 W para aquecimento rápido e recuperação de temperatura eficaz, otimizando o tempo de confeção.
- **Segurança e controlo:** Termóstato de segurança, regulação precisa da temperatura e temporizador para resultados consistentes e operação segura.
- **Drenagem facilitada:** Duas torneiras de drenagem e tabuleiro de recuperação de óleo integrado simplificam a limpeza e manutenção.
- **Construção robusta:** Fabricada em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas com capacidade de 10 litros cada, totalizando 20 litros de óleo.

Esta fritadeira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, hamburgarias, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas e serviços de catering que necessitem de alta capacidade de fritura.

Como é feita a drenagem e limpeza do óleo?

A fritadeira está equipada com duas torneiras de drenagem e um tabuleiro de recuperação de óleo integrado no suporte, facilitando a remoção e filtragem do óleo.

Qual a vantagem de ter duas cubas independentes?

As duas cubas permitem fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, evitando a contaminação de sabores, ou gerir picos de produção de forma mais eficiente. ?

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, a temperatura pode ser regulada com precisão entre 60 °C e 190 °C, garantindo a confeção ideal para diversos alimentos.