

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Donuts 16L – 9000W 400V

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFB16	Modelo:	CFB16
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFB16
EAN	3611630001205

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de 16 litros com 9000W e 400V, ideal para donuts e outros fritos. Inclui cuba em aço inoxidável, zona fria, termóstato de segurança e torneira de drenagem.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica profissional de 16 litros, construída em aço inoxidável e com tecnologia de zona fria, garante a confeitura ideal de donuts e outros fritos em estabelecimentos de restauração e pastelarias. Com uma potência de 9000W e temperatura regulável até 190°C, suporta a produção intensiva sem comprometer a qualidade, ideal para o rush do serviço.

fritadeira elétrica donuts — Aplicações Profissionais

Perfeita para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de fritar grandes volumes de forma rápida e eficiente. O Chef de pastelaria que procura consistência na confeitura de donuts e outros fritos encontrará nesta fritadeira de 16L um aliado essencial para o mise en place e serviço contínuo, assegurando a qualidade exigida pelas normas HACCP.

Fritadeira de Donuts Profissional — Principais Vantagens

A robustez do aço inoxidável e a tecnologia de zona fria desta deep fryer minimizam a degradação do óleo, otimizando custos e mantendo a qualidade dos alimentos fritos. O termóstato de segurança e a torneira de drenagem facilitam a operação e a manutenção, cumprindo as normas de segurança e higiene para cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Tecnologia	Zona Fria
Resistência	Aço Inoxidável
Termóstato de Segurança	Sim

Temperatura Regulável	50 °C a 190 °C
Torneira de Drenagem	Sim
Capacidade da Cuba	16 Litros
Dimensões do Cesto (L x P x A)	475 x 245 x 80 mm
Potência	9000 W / 400 V
Dimensões Totais (L x P x A)	540 x 450 x 370 mm
Peso	13 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira profissional?

A capacidade da cuba desta fritadeira é de 16 litros, ideal para produções médias a elevadas em estabelecimentos de restauração e pastelaria.

Que tipo de aço é utilizado na construção?

A fritadeira é construída em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o cumprimento das normas de higiene.

Qual a importância da tecnologia de zona fria?

A tecnologia de zona fria, localizada abaixo das resistências, impede que os resíduos de fritura caiam na zona quente, reduzindo a combustão e a degradação do óleo. Isto resulta em óleo mais limpo por mais tempo, melhor sabor dos alimentos e otimização de custos.

Esta fritadeira inclui termostato de segurança?

Sim, esta fritadeira elétrica profissional está equipada com um termostato de segurança, garantindo a proteção contra sobreaquecimento e assegurando uma operação segura em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões externas do equipamento?

As dimensões externas totais desta fritadeira são de 540mm de largura, 450mm de profundidade e 370mm de altura, sendo adequada para instalação em bancada em cozinhas profissionais.