

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 6L com Válvula Drenagem

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6SEV633	<b>Modelo:</b>	C6SEV633
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630093071

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6SEV633
<b>EAN</b>	3611630093071

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 6 litros, com válvula de drenagem e termostato regulável (50-300 °C), ideal para restaurantes e snack-bares.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica 6L — Principais Vantagens

Este equipamento de fritura profissional de 6 litros é indispensável para qualquer cozinha de restauração rápida ou snack-bar movimentado, garantindo uma produção ágil e resultados consistentemente estaladiços. Projetado para proporcionar durabilidade e eficiência, a fritadeira assegura um desempenho robusto e fiável no seu negócio. Com a sua construção em aço inoxidável, a higiene é facilitada, enquanto o controlo preciso da temperatura permite confeccionar uma variedade de alimentos, desde batatas fritas a anéis de cebola, com a máxima qualidade e sabor.

Preparada para uso contínuo, a fritadeira apresenta uma válvula de drenagem que simplifica a manutenção e limpeza, otimizando o tempo da sua equipa. O termostato regulável garante o ponto certo de fritura para cada alimento, e o termostato de segurança integrado oferece uma camada extra de proteção, tornando-o um utensílio seguro e prático para o ambiente profissional.

### Aplicações

A versatilidade desta fritadeira torna-a ideal para diversos estabelecimentos. Perfeita para um restaurante com serviço de almoço rápido, um food truck que serve petiscos de rua, ou uma cafetaria com ofertas de refeições ligeiras. A sua capacidade de 6 litros é adequada para operações de médio volume, proporcionando deliciosos fritos que irão encantar os seus clientes. Pode ser utilizada para preparar peixe, frango, legumes panados e muito mais, adaptando-se às necessidades variadas da sua ementa.

### Características Técnicas

Cuba	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável 340
Válvula de Drenagem	Sim

Termóstato Regulável	50 °C a 300 °C
Capacidade da Cuba	6 L
Termóstato de Segurança	Sim
Potência	3 000 W / 230 V
Dimensões (LPA)	328 x 630 x 447 mm
Peso	26,20 kg