

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 8L com Base 33

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6FE833S	<b>Modelo:</b>	C6FE833S
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092906

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6FE833S
<b>EAN</b>	3611630092906

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros com base, construída em inox AISI 304. Ideal para restaurantes e snack-bares, com termóstato e zona fria.

## Descrição Completa

### fritadeira elétrica 8 litros — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma fritadeira de alto desempenho, ideal para otimizar os processos de cozinhados rápidos e eficientes. A sua robustez, construída em aço inoxidável AISI 304, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado dos serviços de restauração. Esta máquina foi concebida para oferecer resultados consistentes, permitindo-lhe servir sempre alimentos fritos na perfeição.

A incorporação da tecnologia de zona fria protege o óleo de sedimentos e prolonga a sua vida útil, resultando em economia e melhor qualidade dos seus fritos. A regulação precisa da temperatura, aliada ao termóstato de segurança, assegura um controlo total sobre o processo de confeção, evitando excessos e garantindo a segurança operacional, que é uma prioridade em qualquer espaço de restauração.

### Aplicações

Esta deep fryer industrial é perfeita para restaurantes, snack-bares e cafetarias que exigem rapidez e qualidade constante na preparação dos seus pratos. A sua capacidade de 8 litros torna-a ideal para estabelecimentos com um volume de produção médio, garantindo que a sua equipa consegue responder eficazmente aos pedidos, seja para batatas fritas crocantes, como para outros petiscos.

Desde grandes cozinhas de hotelaria que precisam de um apoio multifuncional até pequenos negócios de restauração rápida, este equipamento integra-se sem problemas, proporcionando uma ferramenta fiável e de alto rendimento. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação ergonómica ao espaço de trabalho, otimizando o conforto e a segurança dos utilizadores.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Capacidade da Cuba	8 litros
Dimensões do Cesto	L 210 x P 235 x A 100 mm
Regulação de Temperatura	50 °C a 190 °C
Potência	6 000 W
Voltagem	400 V
Dimensões Globais	L 328 x P 609 x A 900 mm
Peso	32 kg
Características Adicionais	Termóstato de segurança, Torneira de drenagem, Tecnologia de zona fria, Contactora de potência, Tabuleiro de recuperação do óleo, Pés reguláveis em altura