

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Industrial 2x8L com Base

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6FE8266S	<b>Modelo:</b>	C6FE8266S
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092913

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6FE8266S
<b>EAN</b>	3611630092913

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial em aço inoxidável AISI 304 com 2 cubas de 8L. Ideal para cozinhas profissionais exigentes. Pés reguláveis e zona fria.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira elétrica de dupla cuba proporciona uma eficiência inigualável na preparação de grandes volumes de alimentos fritos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente de restauração movimentado. Com dois cestos e duas cubas de 8 litros, pode confeccionar diferentes produtos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a variedade da sua ementa.

A tecnologia de zona fria e o termóstato de segurança asseguram uma fritura mais saudável e segura, prolongando a vida útil do óleo e protegendo contra sobreaquecimento. Além disso, a torneira de drenagem integrada simplifica a manutenção diária, tornando a limpeza rápida e eficaz. Este equipamento é a solução ideal para quem procura uma fritadeira profissional robusta, de alto desempenho e fácil de manusear, capaz de suportar as exigências do dia a dia em restaurantes, snack-bares ou hotéis.

### Aplicações

A versatilidade desta fritadeira industrial torna-a perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafetarias até cozinhas de hotéis e operações de catering. É ideal para fritar batatas, anéis de cebola, rissóis, pasteis de bacalhau e outros petiscos, garantindo sempre resultados crocantes e saborosos. A sua capacidade dupla permite a separação de alimentos, evitando a contaminação cruzada de sabores e aromas, o que é crucial para manter a qualidade dos pratos.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Material	Aço inoxidável AISI 304

<b>Característica</b>	<b>Especificação</b>
<b>Capacidade das cubas</b>	2 x 8 litros
<b>Dimensões do cesto</b>	2 x L 210 x P 235 x A 100 mm
<b>Termóstato</b>	De segurança
<b>Temperatura regulável</b>	50 °C a 190 °C
<b>Drenagem</b>	Torneira de drenagem
<b>Tecnologia</b>	Zona fria
<b>Contactora de potência</b>	Incluído
<b>Tabuleiro de recuperação de óleo</b>	No interior do suporte
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura
<b>Potência</b>	12 000 W
<b>Voltagem</b>	400 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	658 x 609 x 900 mm
<b>Peso</b>	50 kg