

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: 10/06/2026

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

SKU:	CSC6FE8266S	Modelo:	C6FE8266S
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092913

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6FE8266S
EAN	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

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