

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 Bancada Inox 16L

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6FEV1666	Modelo:	C6FEV1666
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092890

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6FEV1666
EAN	3611630092890

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 16 litros de capacidade, construída em aço inoxidável AISI 304. Inclui válvula de drenagem e zona fria para maior eficiência.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica – Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica de bancada profissional, fabricada em aço inoxidável AISI 304, é um equipamento robusto e fiável para cozinhas comerciais. Com uma cuba de 16 litros, permite uma preparação eficiente de grandes volumes de alimentos fritos, assegurando sempre resultados consistentes e estaladiços. A inclusão de uma válvula de drenagem facilita a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional. A tecnologia de zona fria prolonga a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais do seu espaço.

Ideal para operações de restauração com alto volume, esta deep fryer garante um desempenho superior. A sua construção duradoura em inox confere-lhe resistência à corrosão e uma fácil higienização, elementos cruciais em ambientes de trabalho intensivos. O termóstato de segurança integrado proporciona uma maior proteção contra sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e sem preocupações para os cozinheiros. A regulação precisa da temperatura, entre 50 °C e 190 °C, permite a confeção de uma vasta gama de pratos, desde batatas fritas douradas até produtos de pastelaria delicados.

Aplicações

Perfeita para restaurantes que servem pratos fritos, esta fritadeira industrial é também uma excelente adição a cozinhas de hotelaria, snack-bars e serviços de catering que necessitam de um equipamento com capacidade. A sua adaptabilidade a diferentes tipos de alimentos fritos torna-a indispensável para ementas que vão desde o *street food* ao prato mais elaborado. A instalação em bancada facilita a integração em qualquer layout de cozinha, proporcionando uma mesa de trabalho organizada e eficiente.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
-----------------	-------------------------

Capacidade da Cuba	16 litros
Dimensões do Cesto (C x L x A)	455 x 245 x 85 mm
Temperatura Regulável	50 °C a 190 °C
Tecnologia	Zona Fria
Segurança	Termóstato de segurança
Funcionalidade	Torneira de drenagem
Potência	9 000 W
Voltagem	400 V
Dimensões (C x L x A)	658 x 609 x 448 mm
Peso	15 kg