

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás 8L com Válvula de Drenagem e Zona Fria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6FGV833	<b>Modelo:</b>	C6FGV833
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092920

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6FGV833
<b>EAN</b>	3611630092920

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de 8L, com tecnologia de zona fria e válvula de drenagem. Potência de 8.000W para elevado desempenho em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Esta robusta fritadeira profissional foi concebida para responder às exigências de qualquer cozinha comercial ou industrial. A capacidade de 8 litros, aliada à potência de 8.000 W a gás, garante um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, permitindo uma produtividade constante mesmo em períodos de maior movimento. A inclusão de uma válvula de drenagem facilita substancialmente a limpeza e a manutenção do equipamento, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a higiene essencial nas cozinhas profissionais.

A tecnologia de zona fria da *deep fryer* ajuda a prolongar a vida útil do óleo, ao coletar os resíduos alimentares no fundo do tanque, onde a temperatura é mais baixa. Este processo minimiza a carbonização dos sedimentos, resultando em alimentos com melhor sabor e um menor consumo de óleo. Com um termóstato regulável até 190 °C e ignição Piezo, esta unidade oferece controlo preciso e segurança na operação, fatores cruciais para a eficiência e conformidade nas cozinhas.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, snack-bars, cafés, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma *fryer* fiável e de alto desempenho. É perfeita para fritar uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas crocantes a pratos panados, garantindo sempre resultados impecáveis. A construção em aço inoxidável AISI 430 confere-lhe uma durabilidade superior, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade e a eficiência na confeção de alimentos.

### Características Técnicas

Cuba	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões da Cuba	L 311 x P 339 x A 275 mm
Dimensões do Cesto	L 210 x P 235 x A 100 mm

Capacidade da Cuba	8 litros
Termóstato	Regulável de 50 °C a 190 °C
Tecnologia	Zona fria
Ignição	Piezo
Segurança	Termóstato de segurança
Torneira	Torneira de drenagem
Potência	8.000 W (gás)
Dimensões	L 330 x P 600 x A 480 mm
Peso	21,7 kg