

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 34L com Filtragem Automática

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFPF1222	<b>Modelo:</b>	CFPF1222
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630088916

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CFPF1222
<b>EAN</b>	3611630088916

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional dupla de 34L (12+22L) com sistema de filtragem de óleo e controlo programável. Ideal para produção intensiva e eficiente.

## Descricao Completa

Aumentar a eficiência da cozinha é crucial e esta fritadeira elétrica profissional com filtragem integrada, de duplo tanque com 12 e 22 litros, oferece uma solução robusta para operações de alto volume. Concebida para manter a qualidade do óleo e reduzir os custos operacionais, é um investimento estratégico para qualquer confeitaria que valorize a excelência e a sustentabilidade.

### fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Tecnologia</b>	Zona fria, sistema de filtragem de óleo
<b>Elementos de Aquecimento</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo</b>	Computador programável, termóstato de segurança
<b>Faixa de Temperatura</b>	90°C a 190°C
<b>Capacidade do Tanque</b>	12 Litros + 22 Litros (Total 34 Litros)
<b>Filtros Incluídos</b>	3 filtros de papel
<b>Dimensões do Cesto (12L)</b>	3x L 165 x P 335 x A 150 mm
<b>Potência</b>	8,5 kW + 17 kW (Total 25,5 kW)
<b>Voltagem</b>	400 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	600 x 820 x 1175 mm
<b>Peso</b>	138 Kg

<b>Mobilidade</b>	4 rodas (2 com travão)
<b>Outras características</b>	Contactores de dupla potência, bandeja para recolha de óleo

## Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere um restaurante de grande dimensão ou uma cantina empresarial, esta fritadeira elétrica dupla permite uma produção contínua de diferentes alimentos, otimizando o tempo de serviço e garantindo consistência na ementa. Ideal para o Diretor de F&B de unidades hoteleiras ou empresas de catering que necessitam de equipamento fiável e de alta capacidade para satisfazer picos de procura e gerir grandes volumes de confeção com máxima eficiência energética e qualidade.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento destaca-se pela sua tecnologia de filtragem de óleo integrada, que prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em poupanças consideráveis e uma melhor qualidade dos fritos. A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e conformidade com as normas HACCP, enquanto o controlo programável permite definir temperaturas precisas entre 90°C e 190°C, essencial para uma confeção perfeita e segura. A mobilidade proporcionada pelas 4 rodas (2 com travão) facilita a limpeza e a reorganização da cozinha.

## Perguntas Frequentes

### Qual é a vantagem do sistema de filtragem de óleo?

O sistema de filtragem prolonga a vida útil do óleo, reduzindo os custos de substituição e garantindo que os alimentos fritos mantenham um sabor consistente e de alta qualidade. Inclui 3 filtros de papel para começar.

### Posso usar os dois tanques de forma independente?

Sim, a fritadeira possui dois tanques com capacidades distintas (12L e 22L) e controlos independentes, permitindo fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem contaminação de sabores. ?

### É fácil movimentar a fritadeira na cozinha?

?

Sim, este equipamento está equipado com 4 rodas, sendo 2 delas com travão, facilitando o posicionamento para limpeza ou reorganização do espaço de trabalho, mesmo com os seus 138 kg.

#### **Que tipo de controlo de temperatura está disponível?**

A fritadeira inclui um controlo computadorizado programável e um termóstato de segurança, permitindo ajustar a temperatura com precisão de 90°C a 190°C para diversos tipos de confeção.

#### **Qual a importância da construção em aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de limpar, crucial para manter os mais altos padrões de higiene e durabilidade em cozinhas profissionais e industriais.