

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: 04/07/2026

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

SKU:	CSCFPF1222	Modelo:	CFPF1222
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088916

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFPF1222
EAN	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

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

Mobilidade	4 rodas (2 com travão)
Outras características	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.