

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Fritadeira Elétrica Dupla 16L Profissional com Zona Fria

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130147	Modelo:	5130147
Marca:	Sammic	EAN:	8435561006147

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561006147
Modelo	5130147
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Linha	700

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 16L (2x8L) com estrutura em aço inoxidável e sistema de zona fria. Ideal para cozinhas profissionais, garante frituras perfeitas.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica dupla (também conhecida como fritadeira industrial ou fry-top para frituras) foi concebida para satisfazer as exigências mais elevadas de qualquer cozinha profissional. A sua robusta estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho consistente ao longo do tempo. Com duas cubas independentes, permite uma gestão eficiente de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

A inovadora "zona fria" nas cubas é uma característica diferenciadora, prolongando significativamente a vida útil do óleo. Este sistema permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo, fora da área de aquecimento, prevenindo a sua queima e a consequente degradação do óleo. O cabeçote amovível facilita uma limpeza rápida e completa, contribuindo para a higiene e a longevidade do equipamento, ao mesmo tempo que reduz os custos operacionais com a troca de óleo.

Equipada com termostatos reguláveis e um termostato de segurança com reset manual, esta fritadeira oferece controlo preciso da temperatura e máxima segurança. O sistema de proteção das resistências em aço inoxidável e as torneiras de drenagem de óleo com dispositivo de segurança garantem uma operação fiável e sem riscos em ambientes de ritmo acelerado.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande e médio porte, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos de fast-food que necessitam de alta capacidade de produção de fritos. A sua dupla cuba e controlo independente tornam-na perfeita para confeccionar simultaneamente batatas fritas, peixe, frango ou qualquer outro produto que exija fritura profunda, garantindo sempre resultados crocantes e saborosos. A versatilidade do equipamento permite adaptar-se a diversos menus e volumes de

serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Capacidade das Cubas	2 x 8 Litros (total 16 Litros)
Tipo de Aquecimento	Elétrico
Controlo de Temperatura	Termostatos reguláveis
Segurança	Termostato de segurança com reset manual e sistema de segurança total
Limpeza	Cabeçote amovível e torneiras de drenagem de óleo com dispositivo de segurança
Proteção	Resistências protegidas em aço inoxidável
Voltagem/Frequência/Fases	400V/50-60Hz/3N