

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional 8 Litros com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130116	Modelo:	5130116
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5130116
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Linha	700
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros em aço inoxidável, com cuba soldada e torneira de descarga. Ideal para cozinhas HORECA. Potência de 3000 W.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta fritadeira elétrica (também conhecida como chip fryers ou deep fryer) de 8 litros oferece a robustez e eficiência necessárias para operações comerciais exigentes. Fabricada integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene, essenciais em qualquer cozinha profissional.

Equipada com uma cuba soldada e torneira de descarga integrada, facilita a manutenção e a higienização do equipamento, traduzindo-se numa significativa poupança de tempo e recursos para o seu negócio. As frituras são rápidas e consistentes, permitindo satisfazer a procura mesmo nos picos de serviço.

Os termóstatos regulável e de segurança asseguram um controlo preciso da temperatura e uma operação segura, evitando sobreaquecimentos e prolongando a vida útil do óleo. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade dos alimentos fritos, desde batatas a outros petiscos, com um acabamento crocante e dourado que os seus clientes irão apreciar.

Aplicações

Esta fritadeira elétrica é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de um equipamento compacto, mas altamente eficiente. A sua capacidade de 8 litros torna-a perfeita para cozinhas com volume de produção médio, onde a qualidade e a rapidez são prioritárias. É excelente para fritar batatas, rissóis, croquetes, chamuças, pastéis de bacalhau e outros fritos, garantindo sempre resultados perfeitos.

Especificações Técnicas

Fabricado em aço inoxidável.

Modelo com cuba soldada e equipado com torneira de descarga.

Termóstato regulável.

Termóstato de segurança.

Capacidade da cuba: 1 x 8 litros

Potência Total: 3000 W

Alimentação elétrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~

Plugue: EU

Dimensões do cesto (Largura): 190 mm

Dimensões do cesto (Profundidade): 245 mm

Dimensões do cesto (Altura): 110 mm

Dimensões exteriores (Largura): 290 mm

Dimensões exteriores (Profundidade): 550 mm

Dimensões exteriores (Altura): 295 mm

Peso líquido: 13 kg