

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla 2x8L com Torneira de Descarga

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130118	Modelo:	5130118
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5130118
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 2x8 litros e 6000W em aço inoxidável. Ideal para restauração, com cubas soldadas e torneiras de descarga para limpeza fácil.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica dupla é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais, garantindo uma produção eficiente e de alta qualidade. Com duas cubas independentes, permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o tempo de preparação e evitando a contaminação cruzada de sabores, tal como na sua homóloga industrial, a *deep fryer*.

Fabricada integralmente em aço inoxidável, este equipamento assegura durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene na restauração. Os termostatos reguláveis e de segurança oferecem controlo preciso sobre a temperatura, garantindo resultados consistentes e maior segurança operacional.

A incorporação de torneiras de descarga facilita a remoção do óleo usado, tornando o processo de manutenção mais rápido e seguro para o operador. Esta funcionalidade é crucial para ambientes de alto volume, onde a eficiência e a agilidade são determinantes para o sucesso do serviço.

Aplicações

Ideal para restaurantes, bares, cafetarias e cozinhas industriais que necessitam de uma solução potente e fiável para fritura. A sua capacidade dupla e o rápido aquecimento tornam-na perfeita para serviços de almoço e jantar com grande afluência, bem como para a preparação de snacks e acompanhamentos em eventos e caterings.

É particularmente indicada para estabelecimentos que oferecem um menu variado e que requerem um controlo rigoroso sobre a preparação dos alimentos fritos, desde batatas e rissóis a produtos panados e vegetais. A construção compacta permite a sua integração em ambientes com espaço

limitado, sem comprometer a capacidade de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	2 x 8 litros
Potência Total	6000 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Dimensões do Cesto (LPA)	190 x 245 x 110 mm
Dimensões Exteriores (LPA)	580 x 550 x 295 mm
Peso Líquido	19 kg
Material de Fabrico	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável e de segurança
Funcionalidades	Cubas soldadas, torneiras de descarga