

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 rápido
ao produto

Fritadeira Elétrica Dupla 2x12L – Linha 700 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130127	Modelo:	5130127
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003962

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003962
Modelo	5130127
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 2x12 litros em aço inoxidável, 18000W. Com cubas soldadas e torneiras de descarga para fácil limpeza. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e cozinhas industriais, esta fritadeira elétrica dupla de 2x12 litros é a solução ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção. Totalmente fabricada em aço inoxidável, garante durabilidade, higiene e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente profissional. A sua configuração permite o uso simultâneo de diferentes óleos ou a cocção de vários produtos sem mistura de sabores, otimizando a eficiência operacional.

Equipada com cubas soldadas e torneiras de descarga, a limpeza e manutenção tornam-se tarefas simples e rápidas, assegurando sempre as melhores condições de higiene. Os termostatos reguláveis permitem um controlo preciso da temperatura, essencial para obter fritos perfeitos, crocantes por fora e tenros por dentro, enquanto os termostatos de segurança oferecem tranquilidade na operação diária, prevenindo sobreaquecimentos e garantindo a longevidade do equipamento.

Aplicações

Esta fritadeira, também conhecida como frigideira elétrica de imersão, é perfeitamente adequada para restaurantes com alta demanda, hotéis, cafetarias, bares e qualquer estabelecimento que precise de uma solução robusta e eficiente para a confeção de diversos alimentos fritos. A sua capacidade dupla é ideal para gerir picos de trabalho, assegurando sempre a entrega rápida de pedidos. Perfeita para batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos, maximizando a produtividade da sua cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável
Cubas	Soldadas, com torneiras de descarga
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável
Segurança	Termóstatos de segurança
Capacidade da Cuba	2 x 12 litros
Potência Total	18000 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3~
Dimensões do Cesto (L x P x A)	235 x 270 x 115 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	800 x 700 x 310 mm
Peso Líquido	32 kg