

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 de Bancada 8 Litros com Válvula de Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6FEV833	Modelo:	C6FEV833
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092852

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6FEV833
EAN	3611630092852
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica de bancada em aço inox AISI 304, com 8 litros de capacidade, termostato regulável (50-190°C), zona fria e torneira de drenagem.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica de bancada, com capacidade de 8 litros, é construída em aço inoxidável AISI 304, ideal para operações de confeção rápidas e eficientes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade da Cuba	8 litros
Número de Cubas	1
Dimensões do Cesto	L 210 x P 235 x A 100 mm
Sistema de Drenagem	Torneira de drenagem
Tecnologia	Zona fria
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 50 °C a 190 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Potência	3 000 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	328 x 609 x 448 mm
Peso	8 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de bancada é uma solução compacta e robusta para estabelecimentos com espaço limitado, mas que necessitam de capacidade de fritura constante. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, tascas, cafés com serviço de refeições rápidas e pequenas pastelarias que confeccionam fritos. A sua profundidade de 609 mm integra-se bem em linhas de confeção compactas, sendo perfeita para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes, chamuças e outros fritos.

Fritadeira Elétrica de Bancada — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional. A tecnologia de zona fria prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais e melhorando a qualidade dos alimentos fritos. O termóstato regulável permite um controlo preciso da temperatura, enquanto o termóstato de segurança oferece proteção adicional. A torneira de drenagem facilita a manutenção e a substituição do óleo de forma higiénica e eficiente.

Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma cuba com capacidade para 8 litros de óleo, adequada para operações de fritura de volume médio em cozinhas profissionais.

Esta fritadeira possui sistema de drenagem?

Sim, está equipada com uma torneira de drenagem integrada, o que facilita e agiliza a remoção e substituição do óleo de forma segura e higiénica.

Qual a vantagem da tecnologia de zona fria?

A tecnologia de zona fria permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo da cuba, onde a temperatura é mais baixa, evitando que queimem e prolongando significativamente a vida útil do óleo.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 e a presença da torneira de drenagem tornam a limpeza e a manutenção diária desta fritadeira bastante simples e eficientes.

?

Que tipo de estabelecimentos beneficia mais desta fritadeira?

~

Esta fritadeira é ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, tascas e cafés com serviço de refeições rápidas, onde o espaço é limitado mas a necessidade de fritura é constante.