

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 Dupla 2x22L com Filtração 2x17kW

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFPF222	Modelo:	CFPF222
Marca:	N/D	EAN:	3611630088930

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CFPF222
EAN	3611630088930
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional com duas cubas de 22 litros e sistema de filtração integrado. Controle programável e zona fria para maior eficiência e durabilidade do óleo.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica profissional de 2x22 litros com sistema de filtração integrado foi concebida para operações de fritura de alto volume, garantindo a qualidade do óleo e a eficiência energética em ambientes de cozinha exigentes.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Tecnologia	Zona fria
Resistências	Aço inoxidável
Segurança	Termostato de segurança
Controle	Computador programável
Temperatura	90°C a 190°C
Sistema de Filtração	Inclui 3 filtros de papel
Capacidade por Cuba	22 litros
Contactores	Duplos de potência
Acessório	Tabuleiro de recolha de óleo
Rodas	4 (2 com travão)
Dimensões Cesto	L 165 x P 340 x A 150 mm (x4)
Potência	2 x 17 kW

Voltagem	400 V
Dimensões Totais	L 800 x P 820 x A 1175 mm
Peso	145 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos com elevada produção de fritos, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade dupla permite gerir diferentes tipos de alimentos ou volumes de produção em simultâneo.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- ****Eficiência e Durabilidade do Óleo****: O sistema de filtração integrado e a tecnologia de zona fria prolongam significativamente a vida útil do óleo, reduzindo custos e garantindo a qualidade dos alimentos.
- ****Controlo Preciso****: O computador programável permite um controlo exato da temperatura (90°C a 190°C), assegurando resultados consistentes e otimizando o processo de fritura.
- ****Alta Capacidade e Flexibilidade****: Com duas cubas de 22 litros e quatro cestos, é possível fritar grandes volumes ou diferentes produtos em simultâneo, aumentando a produtividade da cozinha.
- ****Segurança Operacional****: Equipada com termostato de segurança e construída em aço inoxidável AISI 304, oferece robustez e fiabilidade para uso intensivo.
- ****Mobilidade e Manutenção Simplificada****: As rodas, duas com travão, facilitam o posicionamento e a limpeza do equipamento, enquanto o tabuleiro de recolha de óleo simplifica a gestão de resíduos.

Como funciona o sistema de filtração de óleo?

O sistema de filtração permite remover resíduos alimentares do óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade dos fritos. Inclui 3 filtros de papel para iniciar a operação.

Qual a vantagem da tecnologia de zona fria?

A zona fria na base da cuba impede que os resíduos alimentares se queimem, o que atrasa a degradação do óleo. Isto resulta em óleo mais limpo por mais tempo e fritos com melhor sabor.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o controlo é feito por um computador programável que permite ajustar a temperatura entre 90°C e 190°C com alta precisão, garantindo a consistência na confeção dos alimentos.

Este equipamento é adequado para grandes volumes de produção?

Com duas cubas de 22 litros e uma potência total de 34 kW, esta fritadeira foi projetada para lidar com as exigências de cozinhas profissionais de alto volume, permitindo fritar grandes quantidades de alimentos rapidamente.

A fritadeira é fácil de mover para limpeza?

Sim, o equipamento está equipado com 4 rodas, sendo 2 delas com travão, o que facilita a sua movimentação para limpeza ou reorganização do espaço na cozinha profissional.