

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



Fritadeira Elétrica com Filtragem 4x12L 34kW Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFPF124	Modelo:	CFPF124
Marca:	N/D	EAN:	3611630088954

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CFPF124
EAN	3611630088954
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 4 cubas com 12 litros cada e 34 kW de potência. Inclui sistema de filtragem de óleo e controlo programável para alta eficiência.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de alta capacidade, com 4 cubas de 12 litros cada e potência total de 34 kW, foi concebida para operações intensivas em cozinhas profissionais. Integra um sistema de filtragem de óleo para otimizar a qualidade e prolongar a vida útil do óleo de fritura, garantindo resultados consistentes e eficientes.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Tecnologia	Zona fria
Elementos de Aquecimento	Resistências em aço inoxidável
Segurança	Termóstato de segurança
Controlo	Programável por computador
Temperatura Ajustável	90°C a 190°C
Sistema de Filtragem	Incluído (3 filtros de papel)
Capacidade do Tanque	4 x 12 litros
Contactores	Duplos
Acessórios Incluídos	Tabuleiro de recolha de óleo
Mobilidade	4 rodas (2 com travão)
Dimensões do Cesto (x4)	L 165 x P 335 x A 150 mm
Potência	2 x 17 kW (34 kW total)

Vttagem	400 V
Dimensões (L x P x A)	860 x 865 x 1175 mm
Peso	165 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de grande porte é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, como cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis. A sua capacidade e sistema de filtragem são cruciais para manter a qualidade dos fritos em serviços de catering e eventos de grande escala.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** Potência de 34 kW dividida em 4 cubas permite controlo preciso e aquecimento rápido, otimizando o consumo.
- ****Qualidade Consistente:**** O sistema de filtragem integrado prolonga a vida útil do óleo, garantindo fritos sempre crocantes e saborosos.
- ****Versatilidade Operacional:**** As 4 cubas independentes permitem fritar diferentes produtos simultaneamente sem mistura de sabores.
- ****Segurança Reforçada:**** Equipada com termóstato de segurança e zona fria, minimizando a queima de resíduos e riscos de incêndio.
- ****Mobilidade e Limpeza:**** Rodas com travão facilitam o posicionamento e a limpeza da área de trabalho.

Qual a vantagem da tecnologia de zona fria?

A zona fria, localizada no fundo do tanque, permite que os resíduos alimentares se depositem sem queimar. Isto evita a contaminação do óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade dos alimentos fritos.

Como funciona o sistema de filtragem de óleo?

O sistema de filtragem permite remover partículas e impurezas do óleo, que é drenado para um tabuleiro com filtros de papel e depois bombeado de volta para as cubas. Este processo pode ser feito regularmente, mesmo durante o serviço, para manter o óleo limpo e reduzir os custos de substituição.

É possível controlar as temperaturas das cubas individualmente?

?

Sim, esta fritadeira possui 4 cubas independentes, cada uma com o seu próprio controlo programável por computador. Isto permite ajustar a temperatura de cada cuba individualmente, ideal para fritar diferentes tipos de alimentos que requerem temperaturas distintas.

Qual a potência elétrica necessária para esta fritadeira?

Esta fritadeira requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência total instalada de 34 kW (2 x 17 kW). É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento suporte esta carga para um funcionamento seguro e eficiente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o fabrico em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza. A tecnologia de zona fria e o sistema de filtragem ajudam a manter o óleo limpo, reduzindo a frequência de limpezas profundas. As rodas com travão também permitem mover o equipamento para uma limpeza mais completa da área.