

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 rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional 18L - Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	CHGF-181	Modelo:	GF-181
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	230 x 270 x 130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GF-181
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19374

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	612,85 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 18 litros para restauração. Eficiência e segurança, ideal para cozinhas de alto débito. Controlo termostático preciso.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás – Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente, esta fritadeira a gás de elevado desempenho é a solução ideal para restaurantes, snack-bares e qualquer cozinha industrial que procure eficiência e durabilidade. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante uma longa vida útil e fácil manutenção, enquanto a sua tecnologia avançada otimiza o processo de fritura, assegurando resultados consistentemente excelentes.

Equipada com um queimador potente, chama piloto com termopar e ignição eletrónica, oferece uma operação segura e simples. A regulação termostática da temperatura assegura controlo preciso, fundamental para a confeção de alimentos fritos crocantes e saborosos, desde batatas fritas a diversos petiscos. Drenar o óleo é uma tarefa rápida e higiénica graças à torneira integrada, facilitando a limpeza e a troca, um aspeto crucial em cozinhas com alto volume de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de confeção é perfeita para estabelecimentos de restauração rápida, hotelaria e cozinhas de cantinas. A sua capacidade de 18 litros permite gerir grandes volumes de produção,

tornando-a indispensável para serviços de almoço e jantar movimentados. Graças aos seus pés reguláveis em altura, encaixa-se perfeitamente em diferentes configurações de cozinha, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa. É uma aliada robusta para qualquer cozinheiro que pretenda controlo total sobre a fritura, garantindo a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Torneira de esgoto	Sim
Capacidade de óleo	17 litros
Potência	12,0 kW
Dimensões do cesto (LxPxA)	230x270x130 mm
Dimensões (LxPxA)	320x630x645 mm
Certificação	CE
Combustível	Gás butano / propano
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de óleo desta fritadeira de alto rendimento?

Esta fritadeira industrial tem uma capacidade de óleo de 17 litros, ideal para cozinhas profissionais com necessidade de fritura contínua e elevada demanda.

2. Que tipo de gás é compatível com este equipamento?

A fritadeira foi concebida para funcionar exclusivamente com gás butano ou propano, garantindo flexibilidade na sua instalação e utilização em diversos locais.

3. É fácil de limpar?

Sim, a torneira de esgoto integrada permite uma drenagem rápida e eficiente do óleo, agilizando o processo de limpeza diária e mantendo a higiene na sua cozinha.

4. Possui controlo de temperatura?

Dispõe de regulação termostática da temperatura, o que proporciona um controlo preciso para fritar diferentes tipos de alimentos, assegurando a qualidade e crocância desejadas.

5. Esta fritadeira possui mecanismos de segurança?

Sim, o equipamento inclui uma válvula de segurança com chama piloto e termopar, assim como um alarme sonoro em caso de falha, garantindo uma operação segura em todos os momentos.