

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



Hotelequip.pt

Fritadeira a Gás 18+18L 640x630x645mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGF-182	Modelo:	GF-182
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	230 x 270 x 130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GF-182
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19376

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	1.175,23 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com duas cubas de 17+17 litros, fabricada em aço inoxidável para confeção eficiente e durável. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebida com tecnologia avançada para a restauração profissional, esta fritadeira a gás combina durabilidade e eficiência. A sua construção em aço inoxidável garante uma longa vida útil e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de elevada exigência. Os queimadores de alta performance asseguram um aquecimento rápido do óleo, otimizando o tempo de confeção e a qualidade dos fritos. Com um sistema de escoamento integrado, a manutenção torna-se simples e segura, ideal para operações diárias com grande volume.

Equipada com sistemas de segurança modernos, incluindo válvula com chama piloto e termopar, oferece uma operação fiável. A ignição eletrónica e a regulação termostática da temperatura permitem um controlo preciso, fundamental para resultados consistentes em cada utilização. Os pés reguláveis em altura proporcionam versatilidade na instalação e facilidade de nivelamento, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de confeit  o é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução robusta e altamente eficiente para a preparação de grandes volumes de alimentos fritos. A sua capacidade dupla de 18 + 18 litros permite a separação de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e otimizando a produtividade.   perfeita para batatas fritas crocantes, anéis de cebola dourados ou quaisquer outros fritos que necessitem de uma temperatura controlada e consistente. Garante pratos saborosos e uniformes, elevando a satisfação do cliente na sua operação.

Características Técnicas

Capacidade de �leo	17 + 17 Litros
Potência	12,0 + 12,0 kW
Dimensões do Cesto (LxPxA)	230x270x130 mm
Dimensões (LxPxA)	640x630x645 mm
Material	A�o Inoxidável
Tipo de Gás	Butano / Propano
Ignição	Eletr�nica
Regulação de Temperatura	Termostática
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de gás compatível com esta fritadeira?

Esta fritadeira é projetada para funcionar exclusivamente com gás butano ou propano, garantindo um desempenho seguro e eficiente dentro das especificações técnicas.

2. Como é feita a drenagem do  leo?

A drenagem do óleo   rápida e fácil, realizada através da torneira integrada. Este design simplifica a manutenção e limpeza do equipamento após cada utilização.

3.   possível controlar a temperatura da fritadeira com precisão?

Sim, a fritadeira possui regulação termostática da temperatura, o que permite um controlo rigoroso para diferentes tipos de alimentos, assegurando resultados de fritura ideais.

4. Quais as dimensões dos cestos de fritura?

Cada cesto tem dimensões de 230mm de largura, 270mm de profundidade e 130mm de altura. Estas medidas são ideais para otimizar a fritura de porções m dias a grandes.

5. Que tipo de segurança está incorporado no equipamento?

O aparelho integra uma válvula de segurança com chama piloto e termopar. Além disso, dispõe de um alarme sonoro para falhas e um visor de controlo de ignição, assegurando máxima segurança operacional.