

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 Industrial a Gás 2 Cubas 7+7L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRG74A2V	Modelo:	MFRG74A2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	140 x 340 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRG74A2V
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de 2 cubas com capacidade 7+7L, ideal para restauração. Equipada com ignição automática e controlo termostático.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira de alta performance foi concebida para cozinhas profissionais exigentes, garantindo uma confeção rápida e eficiente. Com duas cubas independentes, permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, a durabilidade e facilidade de limpeza são asseguradas, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma solução robusta e fiável para fritura em volume. A sua capacidade de 7+7 litros, juntamente com o sistema de aquecimento a gás de alta potência, permite preparar grandes quantidades de porções num curto espaço de tempo, mantendo a qualidade e o sabor. Facilita o trabalho da sua equipa e melhora a experiência do cliente através de pratos sempre quentes e estaladiços.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Fritadeira a Gás
Número de Cubas	2

Característica	Detalhe
Capacidade por Cuba	7 Litros
Potência Total	12,5 kW (6,25 kW por queimador)
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Dimensões da Cuba (LxPxA)	140x340x300h mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	400x714x1180h mm
Peso	62 kg
Funcionalidades de Segurança	Termóstato de segurança e regulação termostática do óleo
Sistema de Drenagem	Simples e seguro, com depósito de recolha de óleo e filtro em aço inoxidável
Base	Sobre armário

Perguntas Frequentes

Como é feita a limpeza das cubas?

As cubas são moldadas e possuem esquinas arredondadas, fixadas à bancada por soldadura contínua, o que facilita significativamente a limpeza e desinfeção diária.

Este equipamento possui controlo de temperatura?

Sim, inclui um termóstato de segurança e um termóstato de regulação que mantêm a temperatura do óleo dentro dos parâmetros de segurança, evitando sobreaquecimento.

É fácil drenar o óleo utilizado?

Com certeza. O sistema de drenagem de óleo é simples e seguro, contando com um depósito de recolha em aço inoxidável e filtro padrão para facilitar o processo.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alto volume de clientes?

Absolutamente. A potência de 12,5 kW e as duas cubas de 7 litros cada permitem uma produção contínua e eficiente, perfeita para atender a picos de procura em cozinhas movimentadas.

Quais são os benefícios de ter duas cubas?

A presença de duas cubas permite fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem misturar sabores, como batatas fritas e peixe, garantindo versatilidade e eficiência operacional.