

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fritadeira Industrial a Gás 1 Cesto 14 Litros | Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRG74A	Modelo:	MFRG74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	57 kg	Dimensões:	280 x 340 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRG74A
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de 14 litros em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Aquecimento rápido e limpeza fácil.

Descricao Completa

Explore a eficiência e a robustez da nossa fritadeira profissional a gás, projetada especificamente para cozinhas de alta demanda. Este equipamento garante uma fritura homogênea e de qualidade superior, essencial para o sucesso do seu negócio de restauração. Com uma cuba de 14 litros, é a solução ideal para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis e outros fritos, mantendo sempre a temperatura do óleo ideal graças ao seu controlo termostático.

Fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Este aparelho destaca-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e uma limpeza facilitada. A cuba com cantos arredondados e soldadura contínua impede a acumulação de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável. O sistema de escoamento de óleo rápido e seguro, com depósito de recolha e filtro, otimiza as operações de manutenção e prolonga a vida útil do óleo. A potência de 12,5 kW assegura aquecimento rápido e recuperação célere da temperatura, fundamental em períodos de maior atividade.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade e eficiência tornam-na indispensável para confeccionar uma variedade de alimentos fritos, desde acompanhamentos a pratos principais, sempre com a máxima qualidade. A segurança é reforçada pelo termostato de segurança e válvula de segurança com termopar, garantindo um funcionamento sem preocupações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade Cuba	14 Litros
Potência Queimadores (Gás)	12,5 kW
Dimensões Cuba	280x340x300h mm
Dimensões Totais	400x714x1180h mm
Peso	57 kg
Material Cuba	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Construção Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Controlo Temperatura	Termostático
Sistema de Segurança	Termostato de segurança e válvula com termopar
Ignição	Automática com queimador piloto e piezoelétrico
Drenagem de Óleo	Depósito de recolha com filtro em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade da cuba desta fritadeira?

A fritadeira possui uma cuba com capacidade total de 14 litros, ideal para operações de fritura de médio a grande volume, garantindo eficiência na produção em cozinhas profissionais.

Qual a potência energética deste modelo?

Equipada com queimadores a gás de alta performance, a fritadeira entrega uma potência de 12,5 kW, assegurando um aquecimento rápido do óleo e uma recuperação de temperatura eficiente.

Este equipamento é seguro para utilização contínua?

Sim, a segurança é uma prioridade. Incorpora um termostato de segurança e um sistema de regulação termostática da temperatura do óleo, além de ignição automática com queimador piloto e dispositivo piezoelétrico.

Como é feita a limpeza e manutenção desta fritadeira?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável AISI 304 e pela cuba moldada com cantos arredondados. O sistema de drenagem de óleo inclui um depósito de recolha com filtro em aço inoxidável, facilitando a remoção e tratamento do óleo usado.

Posso utilizar esta fritadeira em qualquer tipo de estabelecimento comercial?

Graças ao seu design robusto e funcionalidades avançadas, esta fritadeira é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, como restaurantes, snack-bares e hotelaria, que exigem um desempenho consistente e fiável.