

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 Industrial a Gás 1 Cuba 18L MAGISTRA PLUS 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRG94A	Modelo:	MFRG94A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	69 kg	Dimensões:	300 x 400 x 315 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRG94A
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	900
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de 1 cuba, 18L de capacidade e 18 kW de potência. Construção em aço inox, termostato de segurança e drenagem de óleo.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta fritadeira a gás de cuba única, projetada para otimizar a preparação de alimentos fritos com eficiência e segurança. A construção em aço inoxidável e o queimador de alto rendimento garantem durabilidade e uma performance constante, ideal para estabelecimentos que exigem fiabilidade diária.

Este equipamento integra um sistema de regulação e segurança térmica, assegurando que a temperatura do óleo se mantém dentro dos parâmetros ideais, prevenindo sobreaquecimentos e garantindo a qualidade das frituras. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, com cuba moldada e escoamento de óleo simplificado, o que contribui para a higiene e manutenção.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de alta capacidade é perfeitamente adequada para restaurantes com grande volume de serviço, snack-bares movimentados, cozinhas de hotelaria e qualquer negócio de restauração que necessite de uma solução robusta e eficaz para a preparação de fritos. A sua conceção permite uma integração harmoniosa em linhas de cocção da série 900, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

A versatilidade da fritadeira permite a confecção de uma vasta gama de produtos, desde batatas fritas e asas de frango a rissóis e pastéis, com resultados consistentemente crocantes e saborosos. A drenagem segura do óleo, com o depósito e filtro incluídos, facilita a gestão do resíduo e prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Fritadeira a Gás
Cubas	1
Capacidade Cuba	18 Litros
Potência	18,0 kW
Dimensões Cuba	300x400x315h mm
Dimensões Gerais	400x900x1180h mm
Peso	69 kg
Construção	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Segurança	Termostato de segurança e termopar
Acendimento	Automático com queimador piloto e piezoelétrico
Drenagem de Óleo	Depósito de recolha com filtro em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui uma cuba com capacidade para 18 litros de óleo, ideal para operações de fritura de volume médio a alto em ambientes profissionais.

É fácil limpar a cuba após a utilização?

Sim, a cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados e fixada à bancada por soldadura contínua, o que facilita significativamente a limpeza e desinfecção.

Este equipamento oferece alguma característica de segurança para o óleo?

Com certeza. Dispõe de um termostato de segurança e regulação termostática para controlar a temperatura do óleo, garantindo que se mantém sempre em parâmetros seguros de funcionamento.

Como é realizado o escoamento do óleo usado?O sistema de drenagem de óleo é simples e seguro, incluindo um depósito de recolha em aço inoxidável com filtro, que permite remover o óleo de forma eficiente e sem complicações.

Pode ser integrada com outros equipamentos de cozinha?

Sim, esta fritadeira foi concebida para alinhamento e justaposição com outros módulos da linha MAGISTRA PLUS 900, permitindo criar uma configuração de cozinha coesa e funcional.