

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 2 Cubas 18+18L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRG98A	Modelo:	MFRG98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	114 kg	Dimensões:	300 x 400 x 315 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRG98A
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	900
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com duas cubas de 18 litros, ideal para restaurantes e hotelaria. Construção robusta em inox para alta performance.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Vantagens Profissionais

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira profissional a gás da Linha 900 da Magistra Plus é a solução ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram eficiência e durabilidade na confeção de alimentos fritos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10 garante não só uma vida útil prolongada, mas também uma limpeza e higienização simplificadas, aspetos cruciais em qualquer ambiente profissional. Com a capacidade de operar com duas cubas independentes, permite uma gestão flexível das frituras, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima qualidade dos produtos.

A segurança é uma prioridade, por isso, este equipamento está equipado com termostatos de segurança e um sistema de regulação termostática que mantém a temperatura do óleo dentro dos parâmetros seguros, prevenindo sobreaquecimentos. O design inteligente integra uma ampla área frontal que facilita o manuseamento e a manutenção diária, enquanto o sistema de drenagem de óleo, com depósito de recolha em aço inoxidável e filtro incluído, torna o processo de escoamento simples e seguro, contribuindo para uma operação mais limpa e eficiente.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é particularmente adequada para ambientes de restauração de grande volume, desde restaurantes de serviço completo e cadeias de fast-food a hotéis e cozinhas de catering. A sua capacidade de 18 + 18 litros e a elevada potência de aquecimento permitem responder rapidamente a picos de procura, sendo perfeita para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros pratos fritos que exijam consistência e qualidade. Será um investimento valioso para negócios que procuram otimizar a sua linha de confeção, garantindo rapidez e fiabilidade no serviço de refeições.

Características Técnicas

Capacidade Cuba	18 + 18 Litros
Potência Queimadores	18.0 + 18.0 kW
Potência Total	36.0 kW
Voltagem (V)	-
Dimensões Cuba	300x400x315h mm
Dimensões	800x900x1180h mm
Peso	114 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter duas cubas separadas?

A utilização de duas cubas independentes permite fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem misturar sabores, ou usar uma cuba para pré-fritura e outra para finalização, otimizando o processo de confecção.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas de grande volume?

Sim, com as suas duas cubas de 18 litros e potência total de 36 kW, esta unidade foi concebida para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais com grande volume de produção.

Como funciona o sistema de drenagem de óleo para este modelo?

O sistema de drenagem de óleo é simples e seguro, incluindo um depósito de recolha com filtro em aço inoxidável, facilitando a remoção e filtragem do óleo após o uso.

Esta fritadeira possui algum recurso de segurança para o óleo?

Para a sua segurança, o aparelho está equipado com um termostato de segurança e regulação termostática da temperatura do óleo, garantindo que o funcionamento se mantém dentro dos parâmetros controlados.

Quais são os principais benefícios da construção em aço inoxidável deste equipamento?

A construção em aço inoxidável AISI 304 18/10 assegura resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza e higiene, requisitos essenciais para qualquer equipamento em cozinhas profissionais.