

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 Dupla 16+16L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FG020	Modelo:	EMPPLS7FG020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	113 kg	Dimensões:	130 x 305 x 155 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FG020
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com dupla cuba de 16 litros (32L total), Linha 700. Construção em aço inox, controlo termostático, esvaziamento fácil e 4 cestos.

Descricao Completa

Fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira comercial a gás, projetada para a máxima eficiência e durabilidade. Com duas cubas independentes de 16 litros cada, este equipamento permite fritar grandes volumes de alimentos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados crocantes e saborosos.

A construção em aço inoxidável assegura uma limpeza fácil e uma higiene impecável, essencial em qualquer estabelecimento de restauração. Os queimadores de alto desempenho, localizados estrategicamente dentro das cubas, garantem um aquecimento rápido e uniforme do óleo, ideal para manter a qualidade dos seus produtos fritos.

O controlo termostático preciso e o termostato de segurança oferecem temperaturas estáveis entre 90 a 185°C. Com torneiras de esvaziamento integradas, a manutenção é simplificada, poupando tempo à sua equipa e aumentando a longevidade do aparelho.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é a solução perfeita para restaurantes, take-aways, cantinas e hotelaria que necessitam de um equipamento fiável para a confeção rápida de batatas fritas, rissóis, croquetes, churros e outros pratos fritos. A sua alta capacidade e aquecimento a gás garantem um desempenho superior em períodos de pico, assegurando que o serviço nunca abrande.

Ideal para operações de grande volume, a fritadeira a gás permite uma gestão eficiente de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e satisfazendo as exigências de uma ementa variada. Invista na produtividade e na qualidade dos seus fritos com este equipamento de linha profissional.

Características Técnicas

Estrutura:	Aço inoxidável
Planos de trabalho, painéis, chaminés:	Aço inoxidável
Aquecimento:	Gás com queimador de aço inoxidável de alto rendimento
Controlo de temperatura:	Termostático de 90 a 185°C e termostato de segurança
Segurança:	Válvula de segurança, termopar, ignição automática com dispositivo piezoelétrico
Cubas:	Embutidas, cantos arredondados, soldadura contínua (facilitam limpeza)
Vaciamento:	Torneira de esvaziamento
Cestos:	2 cestos por cuba em aço inoxidável
Tipo de Gás:	Predisposta para propano/butano, injetores para gás natural incluídos
Capacidade:	16 + 16 Litros
Potência:	34,82 kW
Dimensões Cesto (AxPxAl):	130x305x155 mm
Dimensões (AxPxAl):	800x730x850 mm
Peso:	113 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de cada cuba desta fritadeira industrial?

Cada cuba tem uma capacidade de 16 litros, perfazendo um total de 32 litros, ideal para a gestão de grandes volumes de produtos fritos em ambientes profissionais.

Este equipamento pode ser ligado a que tipo de gás?

A fritadeira vem previamente configurada para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertida para gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação.

Como é feita a limpeza e manutenção das cubas?

As cubas foram concebidas com cantos arredondados e soldadura contínua, o que facilita

significativamente as operações de limpeza e garante a máxima higiene. Além disso, cada cuba está equipada com uma torneira de esvaziamento para uma drenagem rápida e eficiente do óleo.

Que medidas de segurança integra esta fritadeira a gás?

O aparelho inclui um termostato de segurança e uma válvula de segurança, assegurando o funcionamento dentro de parâmetros seguros e prevenindo sobreaquecimentos. Conta ainda com um sistema de ignição automático por piezoelétrico que facilita o acendimento de forma segura e prática.

Quantos cestos estão incluídos com a fritadeira?

O produto é fornecido com dois cestos por cuba, totalizando quatro cestos em aço inoxidável, o que permite otimizar a confeção de diferentes alimentos em simultâneo e gerir o processo de fritura de forma mais eficaz.