

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 16L Linha 700 c/ 1 Cuba

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FG010	Modelo:	EMPPLS7FG010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	130 x 305 x 155 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FG010
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 da Linha 700, com 1 cuba de 16L e 17,4 kW. Estrutura em inox, termostato de segurança e cestos incluídos.

Descricao Completa

Fritadeira industrial a gás — Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira profissional a gás da Linha 700 destaca-se pela sua robustez e eficiência. A estrutura integralmente em aço inoxidável garante durabilidade excecional e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado da restauração. Com a sua cuba única de 16 litros e termóstato de controlo preciso, é a solução ideal para confeções rápidas e uniformes, otimizando o seu serviço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento gastronómico é uma aquisição valiosa para qualquer estabelecimento do setor alimentar, incluindo restaurantes, hotéis e snack-bares. A sua capacidade de resposta à elevada procura e a qualidade de fritura consistente tornam-no indispensável na preparação de batatas fritas, rissóis, ou qualquer tipo de fritos que exijam elevadas temperaturas e controlo rigoroso. A transição fácil entre gás propano-butano e gás natural oferece versatilidade para diferentes tipos de instalações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável (plano de trabalho, painéis, chaminés, queimador, cuba)
Aquecimento	Gás com queimador de alto rendimento

Característica	Detalhe
Controlo de Temperatura	Termostático de 90 a 185°C, com termostato de segurança
Segurança	Válvula de segurança, termopar, ignição automática com dispositivo piezoelétrico
Design da Cuba	Embutida, cantos arredondados, soldadura contínua (facilita limpeza)
Drenagem	Torneira de esvaziamento para óleo
Acessórios	2 cestos em aço inoxidável por cuba
Alimentação	Predisposta para gás propano-butano (inclui injetores para gás natural)
Capacidade	16 litros
Potência	17,41 kW
Dimensões Cesto (AxCxP)	130x305x155 mm
Peso	63 kg
Dimensões (CxPxA)	400x730x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira industrial?

Esta fritadeira possui uma cuba com capacidade total de 16 litros, ideal para atender a médias e grandes volumes de produção em cozinhas profissionais. É uma capacidade standard para otimização do espaço na bancada.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba embutida com cantos arredondados e soldadura contínua, juntamente com a torneira de esvaziamento, foi concebida para simplificar as operações de limpeza e garantir os mais altos padrões de higiene. A estrutura em aço inoxidável contribui para uma manutenção descomplicada.

Este equipamento pode ser usado com diferentes tipos de gás?

Sim, a fritadeira é fornecida predisposta para gás propano-butano, e inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertida para utilização com gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação. Esta adaptabilidade é uma grande vantagem para diferentes configurações de cozinha.

Que características de segurança possui?

Equipada com válvula de segurança, termopar e ignição automática com dispositivo piezoelétrico,

esta fritadeira garante uma operação segura, cumprindo todas as normas de segurança relevantes. O termostato de segurança previne o sobreaquecimento do óleo, protegendo o equipamento e o utilizador.

Vêm incluídos os cestos de fritura?

Sim, o equipamento é fornecido com dois cestos de fritura fabricados em aço inoxidável, prontos a usar, permitindo-lhe iniciar as operações de imediato. São também robustos e fáceis de manusear, essenciais para uma utilização diária intensiva.