

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 24+24L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9FG020	Modelo:	EMPPLS9FG020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	118 kg	Dimensões:	140 x 370 x 155 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9FG020
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 de 24+24 litros, com controlo termostático e estrutura em aço inoxidável. Ideal para restauração de alta demanda.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Preparar grandes volumes de alimentos fritos com a máxima eficiência é crucial para qualquer cozinha profissional. Esta unidade de fritura a gás foi projetada para otimizar o seu fluxo de trabalho, garantindo que os seus pratos fritos, desde batatas a outros petiscos, sejam consistentemente dourados e crocantes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de uso intensivo, tornando-a um investimento inteligente para a sua empresa.

Com queimadores de alto desempenho e controlo termostático preciso, este equipamento permite ajustar a temperatura entre 90 a 185°C, mantendo-a estável para resultados perfeitos. A sua configuração de cuba dupla com torneira de esvaziamento e cestos incluídos simplifica as operações de fritura e limpeza, aumentando a produtividade da sua equipa e mantendo os mais elevados padrões de higiene. Além disso, a segurança é primordial, com um termostato de segurança e válvula de segurança integrados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que privilegiam a rapidez e a qualidade na confeção de alimentos fritos. É uma solução robusta para restaurantes, permitindo preparar entradas, acompanhamentos e pratos principais com agilidade e consistência, mesmo durante os períodos de maior afluência. Cafetarias e snack-bares beneficiarão da capacidade de resposta rápida para satisfazer a procura dos clientes, seja para batatas fritas, rissóis ou outros fritos.

Em cozinhas industriais, como as de cantinas ou refeitórios, a capacidade de 24+24 litros demonstra-se fulcral para o serviço de grandes quantidades de refeições diárias. Para hotéis, esta fritadeira garante que o serviço de quartos, ou os buffets, possam oferecer opções fritas frescas e apetitosas. Pequenas e médias empresas de catering também encontrarão nesta unidade um aliado potente para eventos e festas, proporcionando flexibilidade e performance confiável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Painéis Laterais e de Comandos	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável
Aquecimento	Gás com queimador de alto rendimento
Controlo Termostático	90 a 185°C
Termostato de Segurança	Sim
Válvula de Segurança	Sim
Termopar	Sim
Ignição	Automática com dispositivo piezoelétrico
Cuba	Embutida, cantos arredondados, soldadura contínua
Torneira de Esvaziamento	Equipada
Cestos por Cuba	2 (aço inoxidável)
Gás	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Capacidade	24 + 24 Litros
Potência	34,82 kW
Dimensões Cesto (AxPxL)	140x370x155 mm

Característica	Detalhe
Peso	118 kg
Dimensões (AxPxL)	800x900x850 mm

Perguntas Frequentes

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alta demanda de produção?

Sim, a capacidade de 24 + 24 litros e a potência de 34,82 kW tornam-na ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho, garantindo rapidez e eficiência na preparação de alimentos fritos.

Quais são as vantagens de ter cubas com cantos arredondados e soldadura contínua?

A conceção das cubas com cantos arredondados e soldadura contínua facilita significativamente a limpeza e a manutenção da higiene, prevenindo o acúmulo de resíduos e garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e sanitário.

Este modelo pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, a fritadeira é fornecida predisposta para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, o que oferece flexibilidade na instalação consoante as necessidades do seu estabelecimento.

Qual a importância do controlo termostático numa fritadeira profissional?

O controlo termostático de 90 a 185°C é essencial para manter a temperatura do óleo constante, garantindo que os alimentos sejam fritos de forma uniforme e com a textura desejada, evitando sobreaquecimento e o desperdício de óleo.

Os cestos são duráveis e fáceis de manusear?

Os dois cestos incluídos por cuba são fabricados em aço inoxidável, o que lhes confere resistência e durabilidade. O seu design foi pensado para facilitar a imersão e remoção dos alimentos, tornando a operação mais cómoda e segura para o utilizador.