

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Industrial a Gás de Bancada 10L

### Informacoes do Produto

|        |          |         |       |
|--------|----------|---------|-------|
| SKU:   | CO11054  | Modelo: | 11054 |
| Marca: | Corequip | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |            |
|----------------|------------|
| Marca          | Corequip   |
| Modelo         | 11054      |
| Capacidade (L) | 7–10 L     |
| Energia        | Gás        |
| Instalação     | De Bancada |
| Potência       | 4–7 kW     |

## Descrição Resumida

Fritadeira industrial a gás de bancada, com 10L de capacidade e produção de 8-10 Kg/h. Ideal para restauração que exige eficiência e qualidade.

## Descrição Completa

### Fritadeira Industrial a Gás — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional em cozinhas de restaurantes e estabelecimentos similares, esta máquina de fritar otimiza o processo de confecção, permitindo preparar grandes quantidades de alimentos fritos com eficiência e consistência. A sua construção robusta em aço inoxidável e o aquecimento rápido garantem durabilidade e um desempenho superior, essenciais num ambiente de ritmo acelerado.

O sistema de controlo de temperatura preciso assegura que os alimentos são cozinhados na perfeição, com uma textura crocante e um sabor inigualável. A facilidade de limpeza é outra característica que a torna indispensável, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha. Este equipamento é a solução ideal para quem procura fiabilidade e resultados excelentes na preparação de fritos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento oferece a resposta para diversas necessidades de fritura em estabelecimentos de restauração. É adequada para restaurantes, snack-bares, cantinas e hotelaria, onde a demanda por batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos fritos é constante. A sua capacidade de produzir entre 8 a 10 kg de produto por hora torna-a perfeita para operações de volume médio a alto, garantindo que nunca faltam os seus fritos favoritos.

A versatilidade desta fritadeira permite-lhe adaptar-se a diferentes tipos de gás, o que facilita a sua instalação em diversas infraestruturas de cozinha. A robustez dos materiais utilizados garante uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo, assegurando um excelente retorno sobre o investimento para o seu negócio.

### Características Técnicas

|                         |                                                |
|-------------------------|------------------------------------------------|
| Capacidade de Óleo      | 10 Litros                                      |
| Potência                | 6,5 kW                                         |
| Dimensões da Cesta      | 290x215x120h mm                                |
| Número de Cestas        | 1 Unidade                                      |
| Termostato de Segurança | 220 °C                                         |
| Produção Aproximada     | 8-10 Kg/h                                      |
| Material do Corpo       | Aço Inoxidável AISI 304                        |
| Tipo de Aquecimento     | Sem elemento na cuba (Cuba em V)               |
| Tipo de Gás (Padrão)    | Butano/Propano (Metano/Gás Natural sob pedido) |
| Válvula de Gás          | Mecânica com termostato integrado              |
| Pés                     | Ajustáveis em aço inoxidável                   |
| Dimensões (L x P x A)   | 400 x 600 x 693 mm                             |
| Peso Líquido            | 32 kg                                          |

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade de óleo desta fritadeira industrial?

Esta fritadeira possui uma capacidade para 10 litros de óleo, ideal para estabelecimentos com volume de produção considerável.

### É possível converter a fritadeira para gás natural (metano)?

Sim, é possível conectar a fritadeira a gás metano ou propano, sendo que o equipamento básico inclui os acessórios para adaptação e a conversão deve ser realizada por pessoal qualificado.

### Que tipo de aquecimento utiliza esta fritadeira?

Esta máquina de fritar utiliza aquecimento sem elemento na cuba, com um sistema de cuba em "V" que otimiza a distribuição de calor e facilita a limpeza.

### Que produção horária posso esperar desta fritadeira a gás?

A fritadeira tem uma produção aproximada de 8 a 10 kg de produto por hora, garantindo uma resposta eficiente para as necessidades do seu negócio.

### Os pés da fritadeira são ajustáveis?

Sim, esta fritadeira a gás está equipada com pés ajustáveis em aço inoxidável, permitindo um nivelamento perfeito em qualquer superfície de trabalho.