

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 a Gás Profissional 2x17L com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFG172S	Modelo:	CFG172S
Marca:	N/D	EAN:	3611630098687

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CFG172S
EAN	3611630098687
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de Linha 700 com duas cubas de 17 litros cada, construída em aço inoxidável AISI 304. Controle preciso de temperatura e segurança.

Descricao Completa

Esta fritadeira a gás profissional, construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, oferece uma capacidade de 2x17 litros, ideal para operações de fritura intensivas em cozinhas profissionais. O seu design robusto e os controles precisos garantem desempenho e durabilidade.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Cuba	Cuba estampada com base inclinada
Ignição	Ignição a gás piezoelétrica
Controlo	Controlo de ignição e piloto
Comandos	Eletromecânicos com termómetro
Termóstatos	2 ajustáveis de 0°C a 190°C
Segurança	Termóstato de segurança
Drenagem	2 torneiras de drenagem
Capacidade	2 x 17 litros
Dimensões da Cuba	2 x L 215 x P 415 x A 300 mm
Dimensões do Cesto	2 x L 215 x P 375 x A 120 mm
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável
Frequência	50 Hz
Potência	2 x 12 kW (gás)

Dimensões	L 700 x P 700 x A 1100 mm
Peso	104 kg
Tipo de Gás	Pré-equipada para gás natural, injetores para gás butano incluídos
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de Linha 700 é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas empresariais ou escolares, e hotéis. A sua dupla cuba permite fritar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais exigentes.

Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para máxima durabilidade e higiene.
- Duas cubas independentes de 17 litros para maior versatilidade e eficiência na confeção.
- Controlo preciso da temperatura (0°C a 190°C) com termóstatos ajustáveis e de segurança.
- Ignição piezoelétrica e controlo de piloto para um arranque seguro e fiável.
- Cubas estampadas com base inclinada e torneiras de drenagem para limpeza e manutenção simplificadas.

Qual a capacidade total desta fritadeira e para que tipo de estabelecimentos é mais adequada?

A fritadeira possui duas cubas de 17 litros cada, totalizando 34 litros. É ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas e outros estabelecimentos que necessitam de fritar grandes volumes de alimentos ou diferentes produtos em simultâneo.

Como é feita a regulação da temperatura e quais as garantias de segurança?

A temperatura é regulada por dois termóstatos eletromecânicos ajustáveis de 0°C a 190°C, com um termómetro para visualização. Inclui um termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento, garantindo a operação segura do equipamento.

2

Este equipamento é compatível com diferentes tipos de gás?

Sim, a fritadeira vem pré-equipada para gás natural e inclui injetores adicionais para conversão para gás butano, oferecendo flexibilidade na instalação conforme a sua necessidade.

Quais as vantagens da construção em aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. É ideal para ambientes de cozinha profissional, garantindo higiene e uma longa vida útil ao equipamento.

Como é realizada a limpeza e manutenção deste modelo?

A limpeza é facilitada pelas cubas estampadas com base inclinada e pelas duas torneiras de drenagem, que permitem esvaziar o óleo de forma rápida e eficiente. A superfície em aço inoxidável AISI 304 também contribui para uma higienização simples e eficaz.