

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira a Gás 17 Litros com Armário Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFG17S	Modelo:	CFG17S
Marca:	N/D	EAN:	3611630098694

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CFG17S
EAN	3611630098694
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fritadeira a gás de 17 litros em aço inox AISI 304, com armário e controlo de temperatura preciso. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garante segurança e eficiência.

Descricao Completa

Esta fritadeira a gás de 17 litros, em aço inoxidável AISI 304, é ideal para fritura contínua em cozinhas profissionais. Com armário e controlo preciso da temperatura, garante resultados consistentes.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Cuba	Estampada com fundo inclinado
Ignição	Piezoelétrica a gás
Controlo	Ignição e chama-piloto
Comandos	Eletromecânicos com termómetro
Termóstato Ajustável	0°C a 190°C
Termóstato de Segurança	Sim
Torneira de Drenagem	Sim
Capacidade	17 litros
Dimensões da Cuba	L 250 x P 415 x A 300 mm
Dimensões do Cesto	L 215 x P 375 x A 120 mm
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável
Frequência	50 Hz
Potência	12 kW (Gás)

Dimensões	L 400 x P 700 x A 1 100 mm
Peso	59 kg
Gás	Pré-equipada para gás natural, injetores para gás butano incluídos

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bares, tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. É igualmente adequada para cantinas escolares ou empresariais, food trucks e roulotes que necessitem de capacidade de fritura contínua e eficiente.

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade, facilidade de limpeza e higiene.
- Controlo de temperatura preciso entre 0°C e 190°C, com termóstato de segurança, para resultados de fritura consistentes e seguros.
- Cuba estampada com fundo inclinado e torneira de drenagem, facilitando a remoção do óleo e a limpeza diária.
- Versatilidade de combustível, sendo pré-equipada para gás natural e incluindo injetores para gás butano.
- Design compacto da Linha 700 com armário integrado, otimizando o espaço na cozinha profissional.

Qual a capacidade de produção desta fritadeira?

Com uma capacidade de 17 litros, esta fritadeira permite fritar grandes quantidades de alimentos de uma só vez, sendo ideal para batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos em operações de volume médio a alto.

A limpeza da cuba é um processo simples?

Sim, a cuba é estampada e possui um fundo inclinado, o que, combinado com a torneira de drenagem, facilita significativamente a remoção do óleo usado e a limpeza de resíduos, garantindo uma manutenção higiénica. ?

Posso utilizar esta fritadeira com diferentes tipos de gás?

?

Sim, a fritadeira vem pré-equipada para ligação a gás natural e inclui um conjunto de injetores que permitem a sua conversão para utilização com gás butano, oferecendo flexibilidade na instalação.

Que funcionalidades de segurança estão integradas?

Este equipamento inclui um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento do óleo, além de um controlo de chama-piloto para uma ignição segura e monitorização contínua da chama.

É adequada para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com dimensões de 400 mm de largura e 700 mm de profundidade, esta fritadeira pertence à Linha 700, sendo uma solução compacta e eficiente, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais mais pequenas.