

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fritadeira a Gás Profissional 2x17L com Torneira de Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFGV172	Modelo:	CFGV172
Marca:	N/D	EAN:	3611630098700

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CFGV172
EAN	3611630098700
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 2x17 litros (34L total) em aço inoxidável AISI 304, com 2 termostatos independentes e torneiras de drenagem. Ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Esta fritadeira a gás profissional de 2x17 litros é ideal para operações de fritura intensiva, garantindo desempenho robusto e controlo preciso da temperatura para resultados consistentes em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Cuba	Embutida com base inclinada
Ignição	Piezoelétrica
Controlo	Ignição e chama piloto
Comandos	Eletromecânicos com termómetro
Termostatos	2 ajustáveis de 0°C a 190°C
Segurança	Termostato de segurança
Torneiras de drenagem	2
Capacidade	2 x 17 litros (total 34 litros)
Dimensões da cuba	2 x L 250 x P 415 x A 300 mm
Dimensões do cesto	2 x L 215 x P 375 x A 120 mm
Frequência	50 Hz
Potência	2 x 12 kW
Dimensões	L 700 x P 700 x A 841 mm

Peso	104 kg
Gás	Pré-equipada para gás natural, injetores para gás butano incluídos

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de Linha 700 é uma solução robusta para estabelecimentos com elevado volume de produção. É ideal para snack-bares, hamburgarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares ou empresariais, e food trucks que necessitam de fritar grandes quantidades de alimentos como batatas fritas, rissóis, croquetes ou peixe, mantendo a qualidade e a eficiência.

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

- Construção duradoura em aço inoxidável AISI 304, garantindo resistência e facilidade de limpeza.
- Dois termostatos independentes para controlo preciso da temperatura em cada cuba, permitindo fritar diferentes produtos simultaneamente.
- Segurança operacional reforçada com termostato de segurança e ignição piezoelétrica fiável.
- Cubas embutidas com base inclinada e torneiras de drenagem facilitam a limpeza e a manutenção do óleo.
- Versatilidade de combustível, com pré-instalação para gás natural e injetores para gás butano incluídos.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira?

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

É possível utilizar diferentes tipos de gás com este equipamento?

Sim, a fritadeira vem pré-equipada para gás natural e inclui injetores para gás butano, permitindo a adaptação ao tipo de gás disponível na sua instalação profissional.

Qual a vantagem de ter dois termostatos ajustáveis?

Os dois termostatos permitem controlar a temperatura de cada cuba de forma independente. Isto é crucial para fritar diferentes tipos de alimentos que requerem temperaturas distintas, otimizando a produção e a qualidade.

Esta fritadeira é adequada para um volume de trabalho intensivo?

Com uma capacidade total de 34 litros (2x17L) e uma potência de 2x12 kW, esta fritadeira foi concebida para responder às exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de produção, garantindo eficiência e rapidez.

Quais as dimensões desta fritadeira profissional?

Esta fritadeira possui dimensões de L 700 x P 700 x A 841 mm, enquadrando-se na Linha 700 de equipamentos de cozinha profissional, ideal para otimizar o espaço na sua área de produção.