

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira de Gás 17L Série 700 — 1 Tanque Limpo 16kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHFG7N117	Modelo:	FG7N117
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FG7N117
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de 17 litros da Série 700, ideal para uso intensivo. Potência de 16kW, tanque limpo e fácil de manter.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade desta fritadeira a gás projetada para cozinhas profissionais de alta exigência. Com um tanque de 17 litros, proporciona uma capacidade ideal para restaurantes movimentados, garantindo uma cozedura uniforme e estaladiça dos seus pratos fritos. A sua construção robusta em aço inoxidável e o queimador de alta potência asseguram um desempenho superior e uma vida útil prolongada, tornando o seu investimento rentável. A zona fria otimizada facilita a limpeza, minimizando os resíduos e mantendo o óleo mais limpo por mais tempo, traduzindo-se numa qualidade alimentar consistente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a cozinhas de hotelaria e refeitórios. A sua capacidade de 17 litros e a recuperação rápida da temperatura são ideais para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis, pastéis de bacalhau, e outros alimentos fritos, mantendo sempre a máxima qualidade. A opção de utilizar gás propano-butano ou gás natural confere-lhe uma versatilidade excepcional, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Painéis	Laterais, controlo, chaminés e tampa do tanque em aço inoxidável AISI-304
Tanque	Aço inoxidável, tipo "tanque limpo", cantos arredondados, torneira de esgoto de óleo, zona fria
Recolha de Óleo	Tambor de aço inoxidável para óleo usado

Característica	Detalhe
Queimadores	Aço inoxidável de alta potência, externos, resistentes a choques térmicos e mecânicos, ignição piezoelétrica
Regulação de Temperatura	Válvula termostática
Controlo de Temperatura	Termóstato elétrico de alta precisão e termóstato de segurança
Gás	Pré-ajustada para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Cestos	1 cesto por depósito em aço niquelado
Capacidade	17 litros
Potência	16 kW
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui um único tanque com capacidade para 17 litros de óleo, ideal para operações de fritura de médio a grande volume.

Este equipamento pode ser usado com diferentes tipos de gás?

Sim, o equipamento é fornecido pré-ajustado para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para permitir a sua conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade na sua utilização.

Como é feita a limpeza do tanque?

O tanque é do tipo "limpo" e possui cantos arredondados, juntamente com uma torneira de esgoto de óleo e uma zona fria para acumulação de resíduos, facilitando significativamente as operações de limpeza e manutenção diária.

Quais as características de segurança integradas?

A fritadeira inclui uma válvula termostática para uma regulação precisa da temperatura, um termóstato elétrico de alta precisão e um termóstato de segurança, garantindo uma operação segura e controlada.

É fácil substituir o cesto de fritura?

O equipamento é fornecido de série com um cesto por depósito em aço niquelado, permitindo a substituição e manuseamento de forma simples e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.