

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial a Gás Dupla 2x17.5L com Armário

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGF25+25S	<b>Modelo:</b>	GF25+25S
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	86 kg	<b>Dimensões:</b>	250 x 430 x 345 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GF25+25S

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás dupla com 2 cubas de 17,5 litros cada e armário, ideal para cozinhas profissionais de alto volume. Eficiência e segurança garantidas pelos termostatos de regulação e segurança.

## Descricao Completa

### Fritadeira a gás industrial — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial a gás com cuba dupla é ideal para operações de confeitaria intensivas. Este equipamento garante uma produção eficiente e de alta qualidade, essencial para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar o seu serviço de fritura.

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e cestos cromados, o artigo é durável e fácil de limpar. A área fria nas cubas maximiza a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de trocas e, consequentemente, os custos operacionais. Apresenta ainda termostatos de regulação e segurança, oferecendo controlo preciso da temperatura e operação segura.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é perfeita para restaurantes, snack-bars, hotéis, e outros negócios na área da hotelaria e restauração, onde a procura por alimentos fritos é constante. A sua capacidade dupla permite fritar diferentes produtos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e o tempo de preparação de ementas mais elaboradas.

É uma solução versátil para fritar batatas, peixe, frango, churros e outros petiscos, garantindo sempre resultados crocantes e saborosos. O design com armário integrado oferece um suporte estável e espaço de arrumação adicional, contribuindo para uma cozinha organizada e funcional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Fritadeira a Gás
Capacidade Cuba	2x 17,5 Litros
Potência Total	28,0 kW (2x 14,0 kW)
Dimensões Cuba	250x430x345h mm
Dimensões Equipamento	750x750x1100h mm
Peso	86 kg

## Característica

## Detalhe

Material Superior	Aço Inoxidável
Cestos	Aço Cromado com Pega Atérmica
Zona Fria	Ampla, para Resíduos
Controlo de Temperatura	Termostato de Regulação e Segurança
Queimadores	Alta Eficiência com Chama Piloto e Piezoelétrico

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a vantagem da zona fria nas cubas?

A zona fria permite que resíduos alimentares se depositem no fundo sem queimar, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade dos alimentos fritos. Isto significa menos trocas de óleo e maior eficiência na sua cozinha.

### Este equipamento é adequado para fritar alimentos diferentes em simultâneo?

Sim, o design de cuba dupla permite fritar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo sem que os sabores se misturem. É ideal para cozinhas com elevada procura e diversidade de ementa.

### Como é controlada a temperatura de fritura?

A fritadeira possui termostatos de regulação de temperatura que permitem ajustar e manter o calor desejado com precisão. Há também um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando a operação segura do aparelho.

### Qual a potência dos queimadores e como são ativados?

Os queimadores de alta eficiência têm uma potência de 14 kW cada, totalizando 28 kW, garantindo um aquecimento rápido e uniforme do óleo. A ativação é feita através de chama piloto e dispositivo piezoelétrico, facilitando o arranque.

### O móvel incluído garante estabilidade?

Sim, a fritadeira foi concebida para ser autónoma (Stand Alone) e inclui um móvel que proporciona estabilidade e suporte adequados. Esta característica garante que o equipamento se mantém firme e seguro durante o uso intensivo, além de oferecer espaço de arrumação.