

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: 23/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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, conseqüentemente, os custos operacionais. Apresenta ainda termostatos de regulação e segurança, oferecendo controle 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.