

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Industrial a Gás com Armário 14L 13kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHGF15S	Modelo:	GF15S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	250 x 330 x 345 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GF15S

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 14L e 13kW com móvel de suporte, ideal para cozinhas comerciais de alta demanda. Durabilidade em inox e segurança.

Descricao Completa

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

Esta unidade de fritura de alto desempenho, com uma capacidade generosa de 14 litros, foi concebida para satisfazer as exigências de qualquer cozinha comercial. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a potência de 13 kW assegura recuperações rápidas de temperatura, essenciais para manter a qualidade dos alimentos fritos durante períodos de pico. A ampla zona fria na cuba minimiza a carbonização de resíduos, prolongando a vida útil do óleo e garantindo um sabor consistente.

Integrado num móvel de suporte, este equipamento oferece uma solução de fritura completa e ergonómica, ideal para otimizar o espaço e a eficiência na sua operação. Os cestos cromados com pegas atérmicas proporcionam segurança e conforto no manuseamento, facilitando o processo de fritura. Com um sistema de termostato duplo, inclui controlo de temperatura e um termostato de segurança, garantindo a preparação de alimentos consistentemente perfeitos e a máxima segurança operacional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e snack-bares a hotéis e refeitórios, que necessitam de uma solução de fritura a gás fiável e eficiente. A sua grande capacidade é perfeita para a preparação de grandes volumes de batatas fritas, rissóis, peixe panado, churros e outros fritos, adequando-se perfeitamente às necessidades de serviço contínuo.

A sua robustez e design standalone tornam-no particularmente adequado para cozinhas de grande volume, onde o desempenho e a durabilidade são primordiais. Garanta que a sua equipa tem as ferramentas necessárias para produzir refeições de alta qualidade com rapidez e segurança, melhorando a satisfação do cliente e a eficiência do serviço.

Características Técnicas

Tipo de Energia	Gás
Capacidade da Cuba	14 Litros

Potência	13 kW
Dimensões da Cuba (LxPxA)	250x330x345h mm
Dimensões Globais (LxPxA)	375x650x1100h mm
Peso	44 kg
Material	Aço Inoxidável
Queimadores	Alta eficiência com chama piloto e piezoelétrico
Segurança	Termostato de regulação e termostato de segurança
Acessórios Incluídos	Cestos de aço cromado com mango atérmico

Perguntas Frequentes

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos de grande volume?

Sim, a sua capacidade de 14 litros e a potência de 13 kW foram desenvolvidas para suportar o uso contínuo em cozinhas profissionais com elevada procura, assegurando sempre resultados rápidos e consistentes.

Qual a vantagem da zona fria na cuba?

A zona fria serve para coletar resíduos alimentares no fundo da cuba, impedindo que queimem. Isto ajuda a manter a qualidade do óleo por mais tempo e a evitar a transferência de sabores indesejados para os alimentos.

Os cestos de fritura estão incluídos?

Sim, o equipamento é fornecido com cestos de aço cromado, que possuem pegas atérmicas para maior segurança e conforto durante o uso diário na sua cozinha.

Este modelo a gás é fácil de usar e seguro em termos de temperatura?

Absolutamente. Incorpora um termostato de regulação de temperatura para controlo preciso do calor e um termostato de segurança adicional para prevenir sobreaquecimento, assegurando sempre uma operação segura.

Como o equipamento contribui para a durabilidade do óleo?

Graças à ampla zona fria, os restos de comida depositam-se no fundo sem queimar, o que retarda a degradação do óleo. Este sistema permite-lhe economizar em custos de substituição de óleo e manter uma fritura mais saudável e estável.