

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial a Gás 1 Cesto 14 Litros | Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRG74A	Modelo:	MFRG74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	57 kg	Dimensões:	280 x 340 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRG74A

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de 14 litros em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Aquecimento rápido e limpeza fácil.

Descricao Completa

Explore a eficiência e a robustez da nossa fritadeira profissional a gás, projetada especificamente para cozinhas de alta demanda. Este equipamento garante uma fritura homogênea e de qualidade superior, essencial para o sucesso do seu negócio de restauração. Com uma cuba de 14 litros, é a solução ideal para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis e outros fritos, mantendo sempre a temperatura do óleo ideal graças ao seu controlo termostático.

Fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Este aparelho destaca-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e uma limpeza facilitada. A cuba com cantos arredondados e soldadura contínua impede a acumulação de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável. O sistema de escoamento de óleo rápido e seguro, com depósito de recolha e filtro, otimiza as operações de manutenção e prolonga a vida útil do óleo. A potência de 12,5 kW assegura aquecimento rápido e recuperação célere da temperatura, fundamental em períodos de maior atividade.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade e eficiência tornam-na indispensável para confeccionar uma variedade de alimentos fritos, desde acompanhamentos a pratos principais, sempre com a máxima qualidade. A segurança é reforçada pelo termostato de segurança e válvula de segurança com termopar, garantindo um funcionamento sem preocupações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	14 Litros
Potência Queimadores (Gás)	12,5 kW
Dimensões Cuba	280x340x300h mm
Dimensões Totais	400x714x1180h mm

Característica	Detalhe
Peso	57 kg
Material Cuba	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Construção Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Controlo Temperatura	Termostático
Sistema de Segurança	Termostato de segurança e válvula com termopar
Ignição	Automática com queimador piloto e piezoelétrico
Drenagem de Óleo	Depósito de recolha com filtro em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade da cuba desta fritadeira?

A fritadeira possui uma cuba com capacidade total de 14 litros, ideal para operações de fritura de médio a grande volume, garantindo eficiência na produção em cozinhas profissionais.

Qual a potência energética deste modelo?

Equipada com queimadores a gás de alta performance, a fritadeira entrega uma potência de 12,5 kW, assegurando um aquecimento rápido do óleo e uma recuperação de temperatura eficiente.

Este equipamento é seguro para utilização contínua?

Sim, a segurança é uma prioridade. Incorpora um termostato de segurança e um sistema de regulação termostática da temperatura do óleo, além de ignição automática com queimador piloto e dispositivo piezoelétrico.

Como é feita a limpeza e manutenção desta fritadeira?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável AISI 304 e pela cuba moldada com cantos arredondados. O sistema de drenagem de óleo inclui um depósito de recolha com filtro em aço inoxidável, facilitando a remoção e tratamento do óleo usado.

Posso utilizar esta fritadeira em qualquer tipo de estabelecimento comercial?

Graças ao seu design robusto e funcionalidades avançadas, esta fritadeira é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, como restaurantes, snack-bares e hotelaria, que exigem um desempenho consistente e fiável.