

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial a Gás 17.5L com Armário GF25S

Informacoes do Produto

SKU:	CHGF25S	Modelo:	GF25S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	47 kg	Dimensões:	250 x 430 x 345 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GF25S

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de 17.5L em aço inoxidável com armário de suporte, ideal para desempenho e fiabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta versátil fritadeira a gás de 17,5 litros, desenhada para garantir resultados de fritura perfeitos em qualquer estabelecimento de restauração. Com a sua construção robusta em aço inoxidável, esta fritadeira industrial oferece durabilidade e facilidade de manutenção. Ideal para cozinhas de alto volume, o aparelho inclui cestos de aço cromado com punho atérmico, assegurando uma operação segura e eficiente. Além disso, as cubas possuem uma ampla zona fria para a deposição de resíduos, o que contribui para prolongar a vida útil do óleo e manter a qualidade dos alimentos. A regulação de temperatura por termóstato e o termóstato de segurança garantem um controlo preciso e uma operação fiável.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de piso é uma adição indispensável para restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento fiável para fritar uma vasta gama de produtos, desde batatas fritas estaladiças a peixe ou rissóis crocantes. A sua alta capacidade de 17,5 litros permite lidar com grandes volumes de produção, tornando-a perfeita para horários de pico. Funcional e potente, a máquina a gás integra queimadores de elevada eficiência com chama-piloto e dispositivo piezoelétrico, o que otimiza o consumo de energia e facilita o acendimento. Conte com a segurança e a produtividade que o seu negócio exige diariamente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Fritadeira a Gás
Capacidade da Cuba	17,5 litros
Potência Nominal	14,0 kW
Dimensões da Cuba	250x430x345h mm
Dimensões Totais	375x750x1100h mm

Peso	47 kg
Material da Parte Superior	Aço Inoxidável
Cestos	Aço cromado com punho atérmico
Zona Fria	Ampla, para deposição de resíduos
Controlo de Temperatura	Termóstato de regulação e termóstato de segurança
Sistema de Ignição	Queimadores de alta eficiência com chama-piloto e dispositivo piezoelétrico

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira industrial tem uma capacidade generosa de 17,5 litros de óleo, permitindo fritar grandes quantidades de alimentos de uma só vez para otimizar os seus tempos de serviço.

2. É fácil limpar o equipamento?

Sim, a construção em aço inoxidável e a cuba com ampla zona fria facilitam a limpeza diária, tornando o processo mais rápido e higiénico, economizando tempo valioso para a sua equipa.

3. Quais são as vantagens de uma fritadeira a gás em comparação com uma elétrica?

Os modelos a gás tendem a aquecer mais rapidamente e a recuperar a temperatura de forma eficiente após a inserção de alimentos. Esta característica resulta numa maior produtividade e num melhor desempenho em ambientes de alta demanda.

4. Este modelo possui algum sistema de segurança?

Sim, a fritadeira está equipada com um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando assim uma operação mais segura para os utilizadores e o ambiente da cozinha.

5. Posso utilizar esta fritadeira para diferentes tipos de alimentos?

Absolutamente. A regulação precisa da temperatura e a zona fria na cuba permitem-lhe preparar uma variedade de fritos, mantendo a qualidade do óleo e garantindo a confeção ideal para diversos pratos.