

# 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 a Gás para Churros 25L com Vitrine

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPLK002	<b>Modelo:</b>	EMPLK002
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	75 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPLK002

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás de 25L para churros e outras frituras, com balcão de vidro, 2 cubas GN1/1 e construção robusta em inox. Versátil para uso exterior e interior.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta versátil fritadeira a gás, especialmente concebida para a confeção de churros, mas ideal para uma vasta gama de frituras. A sua robustez, fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração movimentados. A capacidade de 25 litros e o queimador circular asseguram um aquecimento rápido e uniforme do óleo, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos seus produtos fritos, desde batatas a buñuelos.

A pensar na ergonomia e mobilidade, este equipamento dispõe de rodas que facilitam o seu deslocamento e posicionamento na cozinha. A segurança é reforçada com termostatos de trabalho e de segurança, permitindo um controlo preciso da temperatura entre 0 e 190°C. O design inteligente integra um balcão de vidro e duas cubas GN1/1, proporcionando um espaço prático para exposição e preparação, e permitindo uma eficiente organização do trabalho.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é a solução perfeita para pastelarias, churrerias, restaurantes, cafetarias e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e qualidade na preparação de alimentos fritos. A sua aptidão para uso exterior e interior oferece flexibilidade, adaptando-se a esplanadas, feiras ou eventos. A versatilidade do equipamento permite confeccionar não só os tradicionais churros, mas também porras, buñuelos e batatas fritas, garantindo a satisfação dos clientes com produtos sempre no ponto.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Energia</b>	Gás
<b>Capacidade da Cuba</b>	25 litros
<b>Dimensões da Cuba</b>	Ø 500 mm
<b>Potência</b>	8,23 kW
<b>Tensão</b>	230 V

<b>Peso</b>	75 kg
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	1400x700x850/1320 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Proteção</b>	IP21

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?**

A fritadeira possui uma cuba com capacidade para 25 litros de óleo, ideal para frituras de volume moderado a alto, como as necessárias para churros e outros produtos.

### **É possível utilizar este equipamento no exterior?**

Sim, este modelo foi concebido para ser apto tanto para uso interior como exterior, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de eventos e estabelecimentos.

### **Como se realiza a drenagem do óleo usado?**

O esvaziamento do óleo é efetuado de forma simples e segura através de uma válvula com chave de esfera, garantindo uma manutenção prática e higiênica do equipamento.

### **Este equipamento inclui alguma área de armazenamento ou exposição?**

Sim, está equipado com um balcão de vidro superior e duas cubas GN por baixo, o que permite expor os produtos acabados ou manter ingredientes à mão de forma organizada.

### **Que tipo de frituras posso fazer além de churros?**

Para além de churros, esta fritadeira industrial é perfeitamente adequada para a confeção de batatas fritas, porras, buñuelos e uma ampla variedade de outros produtos fritos profissionalmente, adaptando-se às necessidades da sua ementa.