

# 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: 03/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Industrial a Gás 24 Litros Linha 900

### Informacoes do Produto

|               |                |                   |                    |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHEMPPLS9FG010 | <b>Modelo:</b>    | EMPPLS9FG010       |
| <b>Marca:</b> | CLIMA          | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 68 kg          | <b>Dimensões:</b> | 140 x 370 x 155 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA        |
| <b>Modelo</b> | EMPPLS9FG010 |

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de 24 litros, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, controlo termostático e 2 cestos incluídos.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira industrial a gás combina potência e durabilidade. Com uma cuba de 24 litros, permite uma cozedura eficiente e homogénea, ideal para grandes volumes de produção. A estrutura robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento destaca-se em hotéis, restaurantes, cantinas e snack-bares, onde a rapidez e a qualidade na fritura são cruciais. A sua capacidade e design robusto são perfeitos para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos em grandes quantidades, assegurando sempre resultados excelentes. A sua fiabilidade e eficiência energética são valorizadas em ambientes de cozinha intensivos.

### Características Técnicas

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Estrutura:</b>                   | Totalmente em aço inoxidável   |
| <b>Plano de trabalho e painéis:</b> | Aço inoxidável   |
| <b>Aquecimento:</b>                 | Gás com queimador de alto rendimento                                       |
| <b>Controlo de temperatura:</b>     | Termostático de 90 a 185°C com termostato de segurança                     |
| <b>Segurança:</b>                   | Válvula de segurança, termopar e ignição automática piezoelétrica          |
| <b>Cuba:</b>                        | Embutida com cantos arredondados e soldadura contínua (para fácil limpeza) |
| <b>Funcionalidade:</b>              | Torneira de esvaziamento para drenagem de óleo                             |
| <b>Acessórios incluídos:</b>        | 2 cestos por cuba em aço inoxidável  |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Gás:</b>                     | Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos |
| <b>Capacidade:</b>              | 24 Litros   |
| <b>Potência:</b>                | 17,41 kW  |
| <b>Dimensões Cesto (AxFxH):</b> | 140x370x155 mm  |
| <b>Dimensões (AxFxH):</b>       | 400x900x850 mm  |
| <b>Peso:</b>                    | 68 kg   |

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de gás está esta fritadeira preparada?**

O equipamento é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade para diferentes instalações.

### **A limpeza da cuba é complicada?**

Não, a cuba foi desenhada com cantos arredondados e soldadura contínua, uma característica que facilita enormemente a limpeza e garante uma higiene impecável no dia a dia da sua cozinha.

### **Quantos cestos estão incluídos com a fritadeira?**

Esta fritadeira é acompanhada por dois cestos de fritura fabricados em aço inoxidável para cada cuba, permitindo uma utilização imediata e otimizada desde o primeiro momento.

### **Posso controlar a temperatura de forma precisa?**

Sim, o controlo termostático permite ajustar a temperatura entre 90 e 185°C. Possui também um termostato de segurança que garante o bom funcionamento e previne qualquer sobreaquecimento inesperado.

### **Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume de trabalho?**

Com uma capacidade de 24 litros e queimadores a gás de alto rendimento, é perfeitamente adequada para cozinhas profissionais com uma elevada procura, garantindo agilidade e eficiência na preparação de fritos.