

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Industrial a Gás 24 Litros Linha 900

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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

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

Gás:	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Capacidade:	24 Litros
Potência:	17,41 kW
Dimensões Cesto (AxFxH):	140x370x155 mm
Dimensões (AxFxH):	400x900x850 mm
Peso:	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.