

# 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



## Fritadeira Industrial a Gás Dupla 16+16L Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7FG020	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7FG020
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	113 kg	<b>Dimensões:</b>	130 x 305 x 155 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7FG020

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com dupla cuba de 16 litros (32L total), Linha 700. Construção em aço inox, controlo termostático, esvaziamento fácil e 4 cestos.

## Descricao Completa

### Fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira comercial a gás, projetada para a máxima eficiência e durabilidade. Com duas cubas independentes de 16 litros cada, este equipamento permite fritar grandes volumes de alimentos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados crocantes e saborosos.

A construção em aço inoxidável assegura uma limpeza fácil e uma higiene impecável, essencial em qualquer estabelecimento de restauração. Os queimadores de alto desempenho, localizados estrategicamente dentro das cubas, garantem um aquecimento rápido e uniforme do óleo, ideal para manter a qualidade dos seus produtos fritos.

O controlo termostático preciso e o termostato de segurança oferecem temperaturas estáveis entre 90 a 185°C. Com torneiras de esvaziamento integradas, a manutenção é simplificada, poupando tempo à sua equipa e aumentando a longevidade do aparelho.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é a solução perfeita para restaurantes, take-aways, cantinas e hotelaria que necessitam de um equipamento fiável para a confeção rápida de batatas fritas, rissóis, croquetes, churros e outros pratos fritos. A sua alta capacidade e aquecimento a gás garantem um desempenho superior em períodos de pico, assegurando que o serviço nunca abranda.

Ideal para operações de grande volume, a fritadeira a gás permite uma gestão eficiente de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e satisfazendo as exigências de uma ementa variada. Invista na produtividade e na qualidade dos seus fritos com este equipamento de linha profissional.

### Características Técnicas

<b>Estrutura:</b>	Aço inoxidável
<b>Planos de trabalho, painéis, chaminés:</b>	Aço inoxidável

<b>Aquecimento:</b>	Gás com queimador de aço inoxidável de alto rendimento
<b>Controlo de temperatura:</b>	Termostático de 90 a 185°C e termostato de segurança
<b>Segurança:</b>	Válvula de segurança, termopar, ignição automática com dispositivo piezoelétrico
<b>Cubas:</b>	Embutidas, cantos arredondados, soldadura contínua (facilitam limpeza)
<b>Vaciamento:</b>	Torneira de esvaziamento
<b>Cestos:</b>	2 cestos por cuba em aço inoxidável
<b>Tipo de Gás:</b>	Predisposta para propano/butano, injetores para gás natural incluídos
<b>Capacidade:</b>	16 + 16 Litros
<b>Potência:</b>	34,82 kW
<b>Dimensões Cesto (AxPxA):</b>	130x305x155 mm
<b>Dimensões (AxPxA):</b>	800x730x850 mm
<b>Peso:</b>	113 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de cada cuba desta fritadeira industrial?**

Cada cuba tem uma capacidade de 16 litros, perfazendo um total de 32 litros, ideal para a gestão de grandes volumes de produtos fritos em ambientes profissionais.

### **Este equipamento pode ser ligado a que tipo de gás?**

A fritadeira vem previamente configurada para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertida para gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação.

### **Como é feita a limpeza e manutenção das cubas?**

As cubas foram concebidas com cantos arredondados e soldadura contínua, o que facilita significativamente as operações de limpeza e garante a máxima higiene. Além disso, cada cuba está equipada com uma torneira de esvaziamento para uma drenagem rápida e eficiente do óleo.

### **Que medidas de segurança integra esta fritadeira a gás?**

O aparelho inclui um termostato de segurança e uma válvula de segurança, assegurando o funcionamento dentro de parâmetros seguros e prevenindo sobreaquecimentos. Conta ainda com um sistema de ignição automático por piezoelétrico que facilita o acendimento de forma segura e

prática.

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

O produto é fornecido com dois cestos por cuba, totalizando quatro cestos em aço inoxidável, o que permite otimizar a confecção de diferentes alimentos em simultâneo e gerir o processo de fritura de forma mais eficaz.