

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



Fritadeira a Gás Profissional 10 Litros para Cozinha Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFG10	Modelo:	CFG10
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001342

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFG10
EAN	3611630001342

Descricao Resumida

Fritadeira a gás de 10 litros em aço inoxidável AISI 304, com ignição Piezo, termostato de segurança e torneira de drenagem. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta fritadeira a gás de 10 litros, construída em aço inoxidável AISI 304, é um equipamento robusto e eficiente, ideal para operações de fritura contínuas em ambientes de cozinha profissional. Garante controlo preciso da temperatura e segurança operacional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Cuba	Encastrada com fundo inclinado
Ignição	Piezo
Controlo	Ignição e luz indicadora
Regulação Temperatura	Termóstato
Válvula de Gás	Mecânica com termostato integrado
Termóstato de Segurança	Sim
Drenagem	Torneira com segurança
Capacidade	10 litros
Dimensões da Cuba (LPA)	238 x 300 x 292 mm
Dimensões do Cesto (LPA)	215 x 290 x 120 mm
Potência	6500 W (Gás)
Dimensões (LPA)	400 x 600 x 650 mm
Peso	32 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira a gás de 10 litros é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração, incluindo snack-bares, hamburgarias, tascas, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e roulotes. A sua capacidade e eficiência a gás tornam-na ideal para a confeção de batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e outros fritos, suportando picos de trabalho em cozinhas profissionais com espaço otimizado.

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para durabilidade e fácil higienização.
- Controlo preciso da temperatura através de termóstato, garantindo resultados de fritura consistentes.
- Segurança reforçada com termóstato de segurança e torneira de drenagem com sistema de bloqueio.
- Ignição Piezo para um arranque rápido e eficiente do queimador a gás.
- Cuba com fundo inclinado e torneira de drenagem para uma limpeza e manutenção simplificadas do óleo.

Qual a capacidade de produção desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma capacidade de 10 litros, adequada para volumes médios de produção em cozinhas profissionais, permitindo fritar quantidades significativas de alimentos por ciclo.

Como é feita a limpeza e manutenção do óleo?

A cuba encastrada com fundo inclinado e a torneira de drenagem com segurança facilitam a remoção do óleo usado, tornando o processo de limpeza e substituição mais higiénico e eficiente.

Que tipo de segurança oferece este equipamento?

A fritadeira está equipada com um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento do óleo e uma torneira de drenagem com sistema de segurança para evitar derrames acidentais.

»

É fácil de instalar e usar?

Sim, a ignição Piezo simplifica o arranque. O controlo da ignição e a regulação da temperatura por termóstato tornam a operação intuitiva para profissionais de cozinha.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

Construída em aço inoxidável AISI 304, a fritadeira oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.