

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira a Gás Industrial 2x10L | Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFG102	Modelo:	CFG102
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630038782

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFG102
EAN	3611630038782

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial 2x10L para produção otimizada. Duas cubas em aço inox AISI 304, controlo termostático e ignição Piezo para segurança e eficiência.

Descricao Completa

Concebida para a produção contínua, esta fritadeira a gás de dupla cuba 2x10 litros assegura um elevado rendimento no serviço, permitindo a confeção simultânea de diferentes alimentos sem transferência de sabores. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higiene, essencial para as exigências de qualquer cozinha profissional.

fritadeira a gás — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Cubas	Encastrada com fundo inclinado
Ignição	Piezo
Controlo de Temperatura	Termóstato
Válvula de Gás	Mecânica com termóstato integrado
Segurança	Termóstato de segurança, Torneira de drenagem com segurança
Capacidade	2 x 10 litros
Dimensões da Cubas	2 x L 238 x P 300 x A 292 mm
Dimensões do Cesto	2 x L 215 x P 290 x A 120 mm
Potência	13 000 W gás
Dimensões (LxPxA)	L 700 x P 600 x A 650 mm
Peso	58 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere um restaurante de 50-80 lugares, esta **fritadeira a gás** otimiza o rush do serviço, permitindo confeccionar batatas fritas e tempuras simultaneamente. Ideal para o proprietário de um snack-bar ou hamburgaria com elevado volume que necessita de uma **deep fryer** fiável e de alta capacidade para servir continuamente, ou para cantinas e empresas de catering que exigem equipamentos robustos e eficientes para preparação intensiva de fritos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta **fritadeira industrial** distingue-se pela sua dupla cuba, que proporciona uma flexibilidade operacional superior, fundamental para evitar contaminação cruzada de sabores e otimizar a mise en place. O controlo termostático preciso garante uma temperatura de óleo constante, resultando em fritos mais estaladiços e com menor absorção de gordura. A ignição Piezo e o termóstato de segurança integrado asseguram uma operação simples e segura, cumprindo as normas de segurança CE em ambientes de produção intensa.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção diária desta fritadeira a gás?

A limpeza é facilitada pela sua construção em aço inoxidável AISI 304 e pela torneira de drenagem com segurança. Recomenda-se a drenagem diária do óleo, a limpeza das cubas com detergente específico para gorduras e a verificação do termóstato de segurança.

Qual é a principal vantagem de ter duas cubas de 10 litros?

A vantagem principal é a versatilidade. Permite fritar diferentes tipos de alimentos, como peixe e batatas, em simultâneo sem mistura de sabores, e também serve como back-up durante o rush ou para uma produção mais intensiva de um único item.

É possível instalar esta fritadeira em qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, com dimensões compactas de L 700 x P 600 x A 650 mm, esta fritadeira da Linha 600 é ideal para integração em bancadas ou como módulo central em cozinhas com espaço otimizado, desde que exista uma adequada ligação de gás e sistema de exaustão. ?

Que tipo de segurança oferece o equipamento para evitar acidentes?

?

Esta fritadeira integra um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento do óleo, ativando um corte automático caso a temperatura exceda o limite. Além disso, a válvula de gás mecânica com termóstato integrado garante um controlo fiável do fluxo de gás.

Qual a potência térmica desta fritadeira a gás?

A fritadeira tem uma potência térmica de 13 000 W a gás. Esta elevada potência assegura um aquecimento rápido do óleo e uma rápida recuperação de temperatura entre cargas, crucial para manter a eficiência durante períodos de maior demanda em cozinhas profissionais.