

# 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 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

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