

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial a Gás 17L Linha GT

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO16856	<b>Modelo:</b>	16856
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	16856

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com 17L de capacidade, estrutura em aço inoxidável AISI 304 e pernas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

O equipamento de fritar a gás de alto desempenho, modelo GT, oferece uma solução robusta e autónoma para cozinhas profissionais. Com uma estrutura sólida em aço inoxidável AISI 304, esta máquina foi concebida para resistir ao uso intensivo, garantindo durabilidade e higiene. A sua capacidade de 17 litros é ideal para estabelecimentos de restauração de médio e grande volume.

O acendimento piezoelétrico elimina a necessidade de ligação elétrica, proporcionando flexibilidade na instalação. A temperatura é controlada com precisão através de um termostato e um termostato de segurança, assegurando sempre resultados culinários perfeitos e a proteção necessária. A torneira de drenagem frontal facilita a manutenção e a limpeza, e o bidão de recolha de óleo de 21 litros simplifica a gestão do resíduo.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de fritura é a escolha perfeita para restaurantes, snack-bares, hotéis e refeitórios que exigem um desempenho contínuo e fiável. A sua capacidade de produzir 18 kg de batatas congeladas por hora garante que mesmo em picos de serviço, a sua cozinha manterá a eficiência necessária. As pernas ajustáveis permitem uma adaptação fácil a diferentes alturas de bancada, otimizando o conforto de trabalho da sua equipa.

O design autoportante facilita a integração em qualquer linha de confeção, ocupando um espaço otimizado para a sua capacidade. A construção em aço inoxidável não só confere um aspeto profissional, como também simplifica os processos de limpeza e atende aos mais elevados padrões de higiene alimentar, essenciais em qualquer ambiente gastronómico.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Óleo	17 Litros
Potência	12 Kw
Dimensões do Cesto	215 x 375 x 120 mm

Característica	Detalhe
Produção (Batatas Congeladas)	18 Kg/Hora
Capacidade Bidão Recolha Óleo	21 Litros
Controlo de Temperatura	Termómetro, Termostato e Termostato de segurança
Tipo de Acendimento	Piezoelétrico (sem necessidade de ligação elétrica)
Material	Aço inoxidável AISI 304
Comandos	Eletromecânicos
Drenagem de Óleo	Torneira frontal grande com bidão de recuperação de óleo
Pernas	Aço inoxidável, reguláveis
Dimensões (L x P x A)	400 x 700 x 1110 mm
Peso Líquido	75 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira industrial tem uma capacidade para 17 litros de óleo, ideal para operações de fritura de médio a grande volume em cozinhas profissionais.

### É necessária ligação elétrica para esta fritadeira?

Não, este modelo de fritadeira funciona exclusivamente a gás com acendimento piezoelétrico, o que significa que não necessita de qualquer ligação elétrica para operar.

### Como é feita a drenagem do óleo usado?

A drenagem do óleo é facilitada por uma torneira de grandes dimensões localizada na parte frontal da máquina, direcionando o óleo para um bidão de recolha de 21 litros, otimizando a segurança e a limpeza.

### Qual o tipo de material da estrutura do equipamento?

A estrutura desta fritadeira é fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, garantindo não só uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, mas também o cumprimento de rigorosos padrões de higiene.

### Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Com a sua robustez e eficiência, é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, snack-bares e refeitórios que necessitam de uma solução fiável para fritura de alimentos.