

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Industrial 2 Cubas 2x11L - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CO17280	Modelo:	17280
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17280

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de alta potência com 2 cubas de 11 litros e 20 kW. Ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, esta fritadeira a gás de elevado desempenho é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e fiabilidade. O seu design com duas cubas permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo que os seus fritos são sempre servidos na perfeição. Graças à sua construção robusta e à tecnologia de aquecimento a gás, alcança rapidamente a temperatura desejada, mantendo-a constante para resultados consistentemente estaladiços.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente indicado para restaurantes, cafetarias, snack-bares e qualquer cozinha que exija uma produção intensiva de fritos. A capacidade de 2x11 litros é ideal para gerir picos de procura, permitindo preparar grandes quantidades de batatas fritas, rissóis, pastéis de nata ou outros petiscos com agilidade. Será um trunfo valioso no seu negócio, contribuindo para a satisfação do cliente e para a rentabilidade da sua operação.

Características Técnicas

Tipo de Energia	Gás
Número de Cubas	2
Capacidade por Cuba	11 Litros
Potência	20 kW
Móvel	Com porta batente
Recuperação de Gás	Tubo de recuperação de gás de combustão
Linha	700
Dimensões (L x P x A)	800 x 700 x 900 mm

Peso	100 kg
------	--------

Perguntas Frequentes

P: Qual a vantagem de uma fritadeira a gás com duas cubas?

R: Uma fritadeira com duas cubas de gás oferece maior flexibilidade na cozinha, permitindo fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, e aumentando a capacidade de produção em horários de pico.

P: Este equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Sim, o design e os materiais de construção são pensados para facilitar a limpeza diária, contribuindo para a higiene e a longevidade do aparelho. A cuba com tubo de recuperação de gás beneficia a manutenção.

P: Pode ser utilizada em qualquer tipo de estabelecimento de restauração?

R: Graças à sua robustez e capacidade, é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a cantinas de maior dimensão, onde a demanda por fritos é constante.

P: Qual a importância da potência de 20 kW neste tipo de fritadeira?

R: A elevada potência de 20 kW garante um rápido aquecimento do óleo e uma recuperação de temperatura eficiente, essencial para manter a qualidade dos fritos mesmo com uso contínuo e intenso.

P: As fritadeiras a gás são mais eficientes energeticamente do que as elétricas?

R: As fritadeiras a gás tendem a ser mais eficientes em termos de custo operacional e aquecem mais rapidamente, o que pode resultar em poupanças significativas a longo prazo para o seu negócio.