

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 Industrial a Gás 2x15L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CO17398	Modelo:	17398
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17398

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de alta potência, com duas cubas de 15L para cozinhas profissionais. Ideal para restaurantes de grande volume. Linha 700.

Descrição Completa

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta potente fritadeira dupla, concebida para um rendimento superior e durabilidade. Com duas cubas independentes de grande capacidade, garante eficiência máxima na confeção de alimentos fritos, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final dos seus pratos. A sua construção robusta e o sistema de aquecimento a gás proporcionam um aquecimento rápido e uma manutenção consistente da temperatura do óleo, essencial para resultados perfeitos em ambientes de grande exigência.

A versatilidade deste equipamento de fritura permite-lhe gerir diferentes tipos de alimentos em simultâneo, evitando a contaminação de sabores e satisfazendo as necessidades de qualquer ementa. A porta batente facilita o acesso e a manutenção diária, enquanto as características de segurança garantem um funcionamento fiável para a sua equipa. Invista numa solução que eleva o padrão de fritura na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de alta performance é ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que exija uma capacidade de fritura considerável e consistente. Desde batatas fritas crocantes a entradas variadas, este equipamento oferece a robustez necessária para suportar picos de serviço intensos. Garante resultados excecionais e melhora a produtividade na sua cozinha.

É uma escolha estratégica para caterings e hotéis, onde a agilidade e a qualidade são cruciais. A sua integração na linha de confeção 700 assegura compatibilidade e otimização do espaço, tornando-a uma peça fundamental para chefs e cozinheiros que procuram eficiência e fiabilidade.

Características Técnicas

Tipo de Confeção	Fritadeira a gás
Estrutura	Móvel com porta batente
Cubas	Duas cubas independentes com queimador

Capacidade	2 x 15 Litros
Potência	28 kW
Dimensões (L x P x A)	800 x 700 x 900 mm
Peso	100 kg
Série	Linha 700

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de óleo de cada cuba?

Cada cuba tem uma capacidade de 15 litros, totalizando 30 litros para ambas as cubas. Isto permite a fritura sequencial ou simultânea de grandes quantidades de alimentos.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas de alta demanda?

Sim, a sua construção robusta e potência de 28 kW tornam-na ideal para cozinhas de grande volume, garantindo um desempenho consistente e eficiente mesmo durante os períodos de maior afluxo.

É fácil de limpar e manter?

Com um design que inclui porta batente e cubas removíveis, o acesso para limpeza é simplificado. A manutenção regular é facilitada para assegurar a higiene e a longevidade do equipamento.

Quais os tipos de gás que podem ser usados neste modelo?

Este modelo é otimizado para gás natural ou GLP (gás de petróleo liquefeito), sendo importante verificar as especificações técnicas para a correta ligação e ajuste conforme o tipo de gás utilizado na sua instalação.

Posso fritar alimentos diferentes em cada cuba sem mistura de sabores?

Absolutamente. As duas cubas independentes permitem-lhe fritar simultaneamente alimentos distintos, como peixe e batatas, sem que os sabores se transfiram, preservando a qualidade e especificidade de cada item.