

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial a Gás de Bancada 10+10L

Informacoes do Produto

SKU:	CO11052	Modelo:	11052
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11052

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de bancada, 10+10 litros, para produção rápida e segura. Construção em inox, cubas em V, alto rendimento.

Descricao Completa

fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira industrial a gás oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação rápida e de alta qualidade de fritos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração e hotelaria. Com duas cubas de 10 litros cada, permite dinamizar o fluxo de trabalho e evitar a contaminação de sabores entre diferentes alimentos, otimizando a produção em períodos de pico.

Equipada com queimadores atmosféricos de alto rendimento e um controlo de temperatura preciso através de termostatos integrados, esta máquina assegura uma cocção uniforme e segura. A tecnologia de aquecimento sem elemento na cuba, com o inovador design "Cuba em V", prolonga a vida útil do óleo e facilita a remoção de resíduos, resultando em poupança e manutenção simplificada. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer bancada de trabalho, garantindo estabilidade e ergonomia.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é ideal para diversos estabelecimentos do setor alimentar, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares, cantinas e empresas de catering. A capacidade de produzir entre 16 a 20 kg de fritos por hora torna-a indispensável para negócios com elevado volume de encomendas. Permite a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas e rissóis a chamuças e outros salgados, sempre com resultados impecáveis e consistentes.

A sua funcionalidade dual com cubas separadas é particularmente útil para operações que necessitam de fritar produtos diferentes em simultâneo, como por exemplo, separar peixe de carne, ou produtos sem glúten de outros, garantindo assim a conformidade com as normas de segurança alimentar e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Óleo	10 + 10 Litros

Característica	Detalhe
Potência	6.5 + 6.5 Kw
Dimensões dos Cestos	290 x 215 x 120 mm (altura)
Número de Cestos	2 Unidades
Termostato de Segurança	220°C
Produção Aproximada	16-20 Kg/h
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Tipo de Queimador	Atmosférico com grupo piloto
Controlo de Temperatura	Sonda de termostato frontal
Design da Cuba	Profunda, sem soldaduras (Cuba em V)
Tipo de Gás	Metano ou Propano (equipamento básico inclui bicos para adaptação)
Válvula de Gás	Mecânica com termostato integrado
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	700 x 600 x 693 mm
Peso Líquido	54 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta fritadeira industrial?

Esta fritadeira tem uma capacidade de produção aproximada de 16 a 20 kg de alimentos fritos por hora, sendo ideal para estabelecimentos com um volume de procura elevado.

2. É possível utilizar diferentes tipos de gás com este equipamento?

Sim, o equipamento é compatível com gás metano ou propano. Vêm incluídas as boquilhas e a placa necessárias para adaptar o aparelho ao tipo de gás utilizado, devendo a conversão ser realizada por pessoal qualificado.

3. Quais são as vantagens do design "Cuba em V"?

O design "Cuba em V" com aquecimento sem elemento submerso na cuba evita a acumulação de resíduos de alimentos, prolongando a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de trocas e simplificando consideravelmente a limpeza.

4. Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Sim, com dimensões de 700 x 600 x 693 mm e sendo um modelo de bancada, é uma solução compacta e eficiente, facilmente integrável em cozinhas com espaço otimizado.

5. Como é garantida a segurança durante a utilização?

A fritadeira inclui um termostato de segurança que atua a 220°C, prevenindo o sobreaquecimento do óleo. Adicionalmente, possui uma válvula de gás mecânica com termostato integrado para um controlo preciso da temperatura de confeção.