

# 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



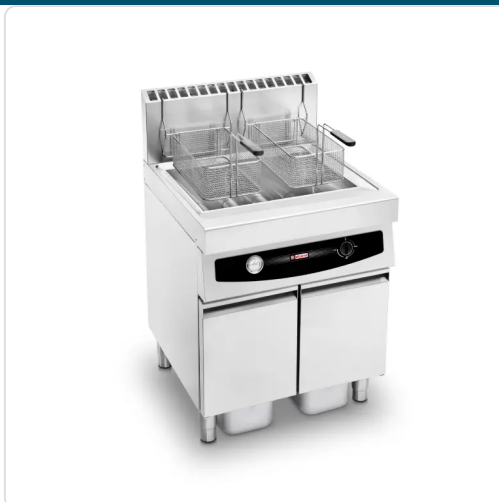
Hotelequip.pt

## Fritadeira Industrial a Gás Elframo | GT35

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18632	<b>Modelo:</b>	18632
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	18632

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com cuba de 35-46L e 19kW, ideal para alta produção de batatas fritas (25kg/h). Estrutura inox e drenagem prática.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de fritura profissional a gás é a escolha ideal para cozinhas movimentadas, garantindo eficiência e rapidez na preparação de alimentos. A sua robustez e design pensado para o uso intensivo garantem uma durabilidade excepcional e um desempenho consistente. Adicionalmente, apresenta funcionalidades que agilizam a manutenção, tornando-a numa mais-valia para qualquer negócio de restauração.

### Aplicações Profissionais

Concebida para satisfazer as exigências de restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta máquina de alta capacidade permite confeccionar grandes volumes de fritos, desde batatas congeladas a outros alimentos que requerem imersão. A sua performance de 25 kg/h de batatas congeladas a torna perfeita para estabelecimentos com grande fluxo de clientes, como tascas, cervejarias e snack-bars. A cuba de 35-46 litros e as duas cestas de grandes dimensões adaptam-se a diversas necessidades culinárias, proporcionando uma versatilidade notável.

### Características Técnicas

Capacidade por cuba de óleo	35-46 Litros
Potência	19 kW
Cestas (quantidade e dimensões)	2 unidades, 265x365x120h mm
Produção (patatas congeladas)	25 Kg/h
Capacidade do bidão de recolha de óleo	17 Litros
Material da estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material da cuba	Aço inoxidável AISI 304
Controlo	Mandos eletromecânicos com termómetro

<b>Segurança</b>	Termostato de segurança
<b>Drenagem de óleo</b>	Grifo de grandes dimensões na parte frontal
<b>Estabilidade</b>	Patas reguláveis em aço inoxidável
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	700 x 700 x 1139 mm
<b>Peso líquido</b>	95 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?**

A fritadeira possui uma cuba com capacidade para 35 a 46 litros de óleo, ideal para estabelecimentos que exigem um alto volume de produção. Essa capacidade permite otimizar o processo de fritura e reduzir a frequência de troca de óleo.

### **Quantos quilos de batatas congeladas consegue processar por hora?**

Com uma potência de 19 kW, este aparelho consegue processar até 25 kg de batatas congeladas por hora, assegurando um serviço rápido e eficiente durante os períodos de maior procura. Este desempenho otimizado é crucial para manter a qualidade e o ritmo em cozinhas profissionais.

### **É fácil drenar o óleo usado?**

Sim, o dreno de óleo foi projetado para ser prático e seguro. Inclui um grifo de grandes dimensões na parte frontal, o que facilita a drenagem do óleo de forma rápida e controlada, minimizando derrames e simplificando a limpeza do equipamento.

### **Que tipo de controlos possui esta fritadeira?**

Esta máquina está equipada com controlos eletromecânicos e um termómetro integrado para a visualização precisa da temperatura. Esta combinação oferece uma operação intuitiva e um controlo rigoroso sobre o processo de fritura, garantindo resultados consistentes e seguros.

### **Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?**

Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, patas reguláveis e alta capacidade de produção, é perfeitamente adequada para ambientes de restauração de grande volume. A sua conceção assegura resistência e fiabilidade, mesmo sob as condições de utilização mais exigentes.