

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Industrial a Gás Elframo | GT35

Informacoes do Produto

SKU:	CO18632	Modelo:	18632
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	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

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