

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

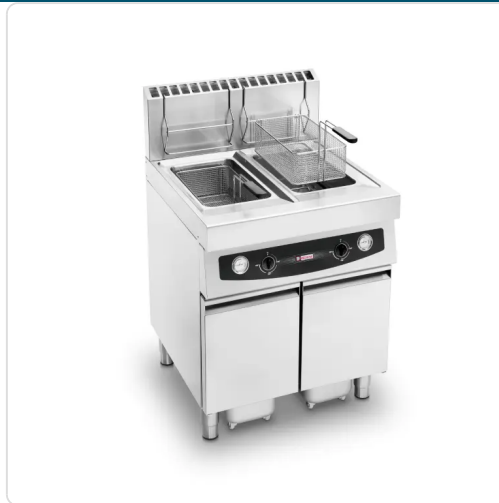


Fritadeira Industrial a Gás Dupla Cuba 17+17L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CO19767	Modelo:	19767
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	19767

Descricao Resumida

Fritadeira a gás de dupla cuba 17+17L, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, acendimento piezoelétrico e alta produção.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta fritadeira industrial a gás de dupla cuba, projetada para otimizar a eficiência e a qualidade na preparação de alimentos fritos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, suportando o ritmo exigente das operações comerciais.

Este equipamento possui duas cubas independentes, permitindo a fritura simultânea de diferentes tipos de alimentos sem contaminação de sabores. O acendimento piezoelétrico elimina a necessidade de uma fonte de alimentação externa, conferindo maior flexibilidade na instalação, e os termostatos de segurança e temperatura asseguram um controle preciso e seguro do processo de fritura.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, esta fritadeira a gás é perfeita para o preparo de grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos. A sua alta capacidade de produção diária e a facilidade de drenagem do óleo tornam-na uma escolha eficiente para cozinhas de elevado desempenho. É um investimento essencial para maximizar a produtividade e a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Capacidade de Óleo	17 + 17 Litros
Potência	12 + 12 Kw
Dimensões das Cestas	2x (215 x 375 x 120) h.mm
Número de Cestas	2 Unidades

Termóstato de Segurança	220°C
Produção Aproximada	18 + 18 Kg/h
Material	Aço inoxidável AISI 304
Acendimento	Piezoelétrico
Características Adicionais	Cubas embutidas sem soldaduras, Termóstato de temperatura, Mandos eletromecânicos com termômetro, Grifo de drenagem de óleo grande na parte frontal, Recipiente para recuperação do óleo, Patas reguláveis em aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	400 x 700 x 1110 mm
Peso Líquido	58 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 17 litros de óleo, totalizando 34 litros para uso profissional.

É necessário uma ligação elétrica para o funcionamento da fritadeira?

Não, o acendimento é feito por sistema piezoelétrico, que não requer ligação elétrica, proporcionando maior autonomia e facilidade de instalação.

As cubas são fáceis de limpar?

Sim, as cubas são embutidas e sem soldaduras internas, o que facilita a limpeza e impede o acúmulo de resíduos, garantindo uma higiene superior.

Existe alguma segurança contra sobreaquecimento?

Sim, o equipamento inclui um termóstato de segurança que atua a 220°C, prevenindo situações de sobreaquecimento e garantindo a proteção do utilizador.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos de restauração com grande volume de produção?

Com uma produção aproximada de 18 + 18 Kg/h, esta fritadeira é perfeitamente adequada para cozinhas industriais e estabelecimentos com alta demanda, garantindo rapidez e eficiência.