

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

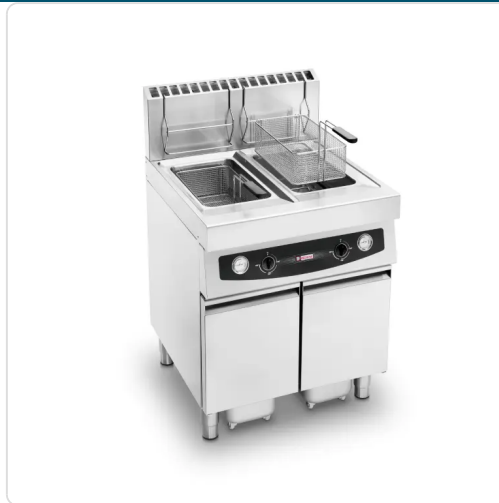


## Fritadeira Industrial a Gás Dupla Cuba 17+17L Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO19767	<b>Modelo:</b>	19767
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

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

<b>Termóstato de Segurança</b>	220°C
<b>Produção Aproximada</b>	18 + 18 Kg/h
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Acendimento</b>	Piezoelétrico
<b>Características Adicionais</b>	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
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	400 x 700 x 1110 mm
<b>Peso Líquido</b>	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.