

# 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: 03/07/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial a Gás de Bancada 10L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11054	<b>Modelo:</b>	11054
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11054

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de bancada, com 10L de capacidade e produção de 8-10 Kg/h. Ideal para restauração que exige eficiência e qualidade.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial a Gás — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional em cozinhas de restaurantes e estabelecimentos similares, esta máquina de fritar otimiza o processo de confecção, permitindo preparar grandes quantidades de alimentos fritos com eficiência e consistência. A sua construção robusta em aço inoxidável e o aquecimento rápido garantem durabilidade e um desempenho superior, essenciais num ambiente de ritmo acelerado.

O sistema de controlo de temperatura preciso assegura que os alimentos são cozinhados na perfeição, com uma textura crocante e um sabor inigualável. A facilidade de limpeza é outra característica que a torna indispensável, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha. Este equipamento é a solução ideal para quem procura fiabilidade e resultados excelentes na preparação de fritos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento oferece a resposta para diversas necessidades de fritura em estabelecimentos de restauração. É adequada para restaurantes, snack-bares, cantinas e hotelaria, onde a demanda por batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos fritos é constante. A sua capacidade de produzir entre 8 a 10 kg de produto por hora torna-a perfeita para operações de volume médio a alto, garantindo que nunca faltam os seus fritos favoritos.

A versatilidade desta fritadeira permite-lhe adaptar-se a diferentes tipos de gás, o que facilita a sua instalação em diversas infraestruturas de cozinha. A robustez dos materiais utilizados garante uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo, assegurando um excelente retorno sobre o investimento para o seu negócio.

### Características Técnicas

Capacidade de Óleo	10 Litros
Potência	6,5 kW
Dimensões da Cesta	290x215x120h mm

Número de Cestas	1 Unidade
Termostato de Segurança	220 °C
Produção Aproximada	8-10 Kg/h
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Tipo de Aquecimento	Sem elemento na cuba (Cuba em V)
Tipo de Gás (Padrão)	Butano/Propano (Metano/Gás Natural sob pedido)
Válvula de Gás	Mecânica com termostato integrado
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	400 x 600 x 693 mm
Peso Líquido	32 kg

## Perguntas Frequentes

---

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

Esta fritadeira possui uma capacidade para 10 litros de óleo, ideal para estabelecimentos com volume de produção considerável.

### **É possível converter a fritadeira para gás natural (metano)?**

Sim, é possível conectar a fritadeira a gás metano ou propano, sendo que o equipamento básico inclui os acessórios para adaptação e a conversão deve ser realizada por pessoal qualificado.

### **Que tipo de aquecimento utiliza esta fritadeira?**

Esta máquina de fritar utiliza aquecimento sem elemento na cuba, com um sistema de cuba em "V" que otimiza a distribuição de calor e facilita a limpeza.

### **Que produção horária posso esperar desta fritadeira a gás?**

A fritadeira tem uma produção aproximada de 8 a 10 kg de produto por hora, garantindo uma resposta eficiente para as necessidades do seu negócio.

### **Os pés da fritadeira são ajustáveis?**

Sim, esta fritadeira a gás está equipada com pés ajustáveis em aço inoxidável, permitindo um nivelamento perfeito em qualquer superfície de trabalho.