

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Industrial a Gás de Bancada 10L

Informacoes do Produto

SKU:	CO11054	Modelo:	11054
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	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.