

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



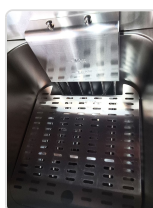
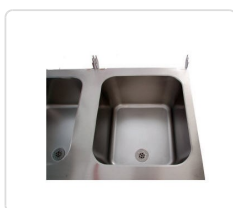
Hotelequip.pt

## Fritadeira Industrial Elétrica - 2 Cubas 12+12L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1622T	<b>Modelo:</b>	1622T
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	1622T

## Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de bancada com 2 cubas de 12 litros cada. Potência de 7,5 kW por cuba, ideal para uso profissional em restauração.

## Descricao Completa

### Fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Dupla Potente — Principais Vantagens

Esta robusta **fritadeira industrial** de bancada é a solução ideal para estabelecimentos que exigem rapidez e eficiência na preparação de alimentos fritos, como restaurantes, snack-bares ou refeitórios. Com as suas duas cubas independentes, permite a fritura simultânea de diferentes produtos, otimizando o tempo. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer cozinha profissional.

Equipada com termostatos EGO de alta precisão e contactores, este **equipamento de fritura** assegura um controlo rigoroso da temperatura, crucial para a qualidade dos alimentos e para a segurança operacional. O sistema de segurança com microrruptor e rearme externo do termostato oferece uma proteção adicional, prevenindo acidentes e garantindo o bom funcionamento do seu negócio. As cubas sem soldaduras facilitam ainda mais a sua higienização diária, um fator importante em ambientes de restauração.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma variedade de ambientes de restauração rápida e hotelaria. Em cafetarias movimentadas, permite preparar batatas fritas crocantes e panados dourados com agilidade. Em restaurantes, a sua capacidade dupla oferece a flexibilidade necessária para gerir picos de procura, fritando peixe e carne separadamente para evitar a contaminação de sabores. É também uma escolha excelente para cozinhas de hotéis e cantinas que servem grandes volumes de refeições, garantindo sempre resultados consistentes e de alta qualidade.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência por cuba	7500 W

Potência total	15000 W (7,5 kW x 2)
Voltagem	380 V
Capacidade por cuba	12 litros
Capacidade total	24 litros
Material	Aço inoxidável
Tipo de modelo	De bancada
Cubas	Fixas, embutidas (sem soldaduras)
Drenagem	Grifo
Controlo de Temperatura	Termostato EGO
Segurança	Microrruptor e termostato de segurança (rearme externo)