

# 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

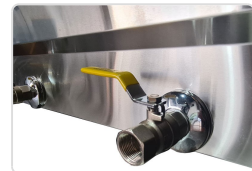
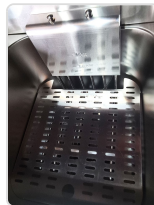
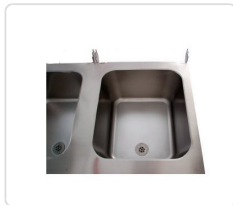


## Fritadeira Elétrica Industrial 12+12L de Sobremesa

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1622	<b>Modelo:</b>	1622
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial de bancada com 2 cubas de 12L cada (24L no total).  
Perfeita para restauração, snack-bares e take away.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Industrial Dupla — Principais Vantagens

Desenhada para a restauração, esta robusta fritadeira elétrica com dupla cuba é o equipamento de fritura ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Proporciona uma cocção eficiente e uniforme, essencial para garantir a qualidade dos alimentos fritos no seu restaurante, snack-bar ou cafeteria movimentada. Graças à sua conceção de sobremesa, permite otimizar o espaço e adaptar-se facilmente a diferentes bancadas de trabalho, tornando-a uma solução versátil para qualquer negócio que procure maximizar a produtividade sem comprometer a durabilidade.

Construída integralmente em aço inoxidável, a fritadeira apresenta um design que facilita a limpeza e promove a higiene na cozinha. A sua cuba fixa com grifo integrado, sem soldaduras (cuba embutida), garante uma manutenção simplificada e minimiza o risco de acumulação de resíduos, contribuindo para padrões elevados de limpeza. O controlo preciso da temperatura é assegurado por um termostato EGO de alta fiabilidade e um contactor robusto, que em conjunto com um microrruptor e um termostato de segurança, garantem a operação segura do aparelho. O rearme externo do termostato oferece conveniência e rapidez nas operações diárias.

### Aplicações

Esta Fritadeira Elétrica Industrial é perfeita para:

- Cozinhas de restaurantes que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos fritos, como batatas, rissóis e pastéis.
- Snack-bares e cafeterias que servem refeições rápidas e exigem um equipamento de fritura que se adapte ao ritmo acelerado.
- Serviços de catering que necessitam de flexibilidade e portabilidade, sendo este um equipamento de bancada fácil de instalar.
- Hotéis com serviço de quartos ou pequenos-almoços, onde a rapidez e a capacidade de fritura são cruciais para a satisfação do cliente.

- Estabelecimentos de take away que dependem de uma produção contínua e de alta qualidade de produtos fritos.

## Características Técnicas

Modelo	FRYT-20
Tipo	Fritadeira Elétrica de Sobremesa
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Capacidade da Cuba	12 + 12 Litros
Cuba	Fixa, embutida (sem soldaduras), com grifo
Controlo de Temperatura	Termostato EGO
Segurança	Microrruptor e termostato de segurança
Rearme do Termostato	Externo
Potência por Cuba	7500W
Total de Potência	15000W