

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



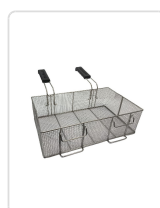
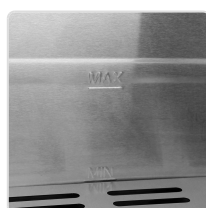
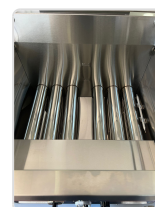
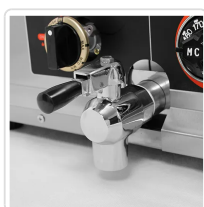
Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial a Gás Dupla Sobremesa 30L

Informacoes do Produto

SKU:	EU1616	Modelo:	1616
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
--------------	--------

Modelo	1616
---------------	------

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de sobremesa com 30L de capacidade total. Duas cubas independentes para fritura versátil em cozinhas profissionais. Construção em inox e termostatos individuais para máxima eficiência.

Descricao Completa

Fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás Dupla — Principais Vantagens

Concebida para as exigências da restauração profissional, esta fritadeira industrial a gás oferece uma solução robusta e eficiente para qualquer cozinha. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, características indispensáveis em ambientes de trabalho intensivos. O equipamento permite preparar grandes volumes de alimentos sem esforço, mantendo a temperatura ideal e garantindo resultados consistentes a cada utilização. O seu design compacto, pensado para otimizar o espaço, torna-o perfeito para estabelecimentos com área limitada mas com necessidade de elevada produtividade. Aposte na fiabilidade e no desempenho deste excelente equipamento de fritura.

Com duas cubas independentes de 15 litros cada, esta fritadeira a gás é a escolha ideal para cozinhas que necessitam de versatilidade. Permite o controlo individual da temperatura em cada cuba, possibilitando a fritura simultânea de diferentes produtos, como batatas fritas e mariscos, sem contaminação de sabores. Esta funcionalidade não só otimiza o uso energético, como também agiliza o processo de confeção, contribuindo para uma maior eficiência operacional e satisfação do cliente. A segurança é uma prioridade, com um sistema de proteção contra falhas de chama que interrompe automaticamente o fornecimento de gás, proporcionando tranquilidade à sua equipa.

Aplicações

Esta fritadeira de sobremesa é ideal para:

- Restaurantes e snack-bares com grande volume de pedidos de fritos.

- Cafeterias e esplanadas que oferecem opções de refeição rápida.
- Cozinhas de hotelaria que necessitam de um aparelho versátil e de alta capacidade.
- Catering e eventos, onde a rapidez e a qualidade da fritura são cruciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável de alta qualidade
Cubas	2 cubas independentes
Capacidade por cuba	15 litros
Capacidade total	30 litros
Temperatura	Ajustável de 50°C a 200°C
Termostatos	Independentes por cuba
Tipo de gás	GLP ou gás natural (especificar no pedido)
Potência	4.4 kW por cuba (8.8 kW total)
Dimensões (LxPxA)	1050x660x570 mm
Dimensões de embalagem (LxPxA)	1070x610x570 mm
Peso	48 kg
Certificação	CE
Segurança	Proteção contra falhas de chama
Acessórios incluídos	Cestas de fritar, pés antideslizantes, bandeja e rede de drenagem de óleo
Manutenção	Peças desmontáveis para fácil limpeza