

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 Elétrica 12L de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	EU1620T	Modelo:	1620T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1620T

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de bancada com 12L. Fabricada em aço inox, possui termóstato EGO e segurança para uso profissional intensivo.

Descricao Completa

Fritadeira industrial elétrica — Fritadeira de Bancada — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade da nossa fritadeira industrial, concebida para atender às exigências das cozinhas profissionais mais movimentadas. Este equipamento de fritura destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo não só uma longa vida útil, mas também uma fácil higienização, essencial para manter os mais altos padrões de segurança alimentar. O seu design compacto, ideal para uso de bancada, permite uma otimização do espaço na sua cozinha, tornando-o perfeito para estabelecimentos com áreas limitadas, sem comprometer a capacidade de produção.

Equipada com um termóstato EGO de alta precisão e um contactor fiável, esta fritadeira elétrica assegura um controlo temperado exato, crucial para obter resultados de fritura consistentes e deliciosos. A incorporação de um microrruptor e um termóstato de segurança proporciona uma camada adicional de proteção, desligando o aparelho em caso de sobreaquecimento e garantindo a tranquilidade da sua equipa. O rearme externo do termóstato de segurança é uma característica pensada para a conveniência, permitindo que o equipamento esteja rapidamente de volta ao funcionamento após qualquer interrupção, minimizando o tempo de inatividade.

A cuba fixa e selada, em aço inoxidável, elimina soldaduras internas, facilitando a limpeza e prevenindo a acumulação de resíduos, contribuindo para uma manutenção mais ágil e eficiente. A presença de um grifo para drenagem do óleo simplifica ainda mais o processo de limpeza e troca do fluído, tornando esta fritadeira um ativo indispensável para hotéis, restaurantes e snack-bares que procuram otimizar as suas operações e servir alimentos fritos na perfeição a todo o momento.

Aplicações

A versatilidade desta fritadeira industrial torna-a ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É perfeita para restaurantes de serviço rápido que necessitam de preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis ou outros fritos crocantes. Em cafetarias movimentadas, pode ser utilizada para uma oferta variada de snacks, enquanto em hotéis e estabelecimentos de

restauração, a sua capacidade de 12 litros garante a preparação eficiente de aperitivos e acompanhamentos para refeições.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	12 litros
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Tipo de Cuba	Fixa, Sem Soldaduras
Elemento de Controlo de Temperatura	Termóstato EGO
Dispositivos de Segurança	Microrruptor e Termóstato de Segurança
Rearme de Segurança	Externo
Potência	7,5 kW
Voltagem	380V