

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 13/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Fritadeira Elétrica de Mesa 10L Trifásica

Informações do Produto

SKU:	EU5013	Modelo:	5013
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	5013
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de mesa compacta com 10 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, possui tanque monobloco inox e termostato de segurança.

Descricao Completa

Fritadeira industrial — Fritadeira de Mesa Elétrica — Principais Vantagens

Construída integralmente em aço inoxidável robusto, esta fritadeira industrial de mesa de 10 litros é a solução ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. A sua concepção e fabrico garantem durabilidade e resistência, fundamentais para o ritmo acelerado de um restaurante ou de um snack bar. Este equipamento de fritura profissional distingue-se pela eficiência na preparação de alimentos, assegurando resultados consistentemente deliciosos.

Com um tanque monobloco em aço inoxidável AISI 304, dotado de cantos arredondados, a limpeza torna-se uma tarefa simples e rápida, promovendo uma higiene impecável. A zona fria profunda no tanque contribui para prolongar a vida útil do óleo, minimizando a transferência de sabores e garantindo a qualidade dos fritos. Para além disso, a regulação termostática da temperatura do óleo permite um controlo preciso da cozedura, essencial para diversos tipos de alimentos. A resistência blindada de baixa densidade de potência otimiza a durabilidade do óleo, representando uma verdadeira poupança a longo prazo para o seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares e cafetarias a cozinhas de restaurantes de média dimensão. É ideal para confeccionar batatas fritas crocantes, anéis de cebola dourados, rissóis e outros petiscos que exigem uma fritura rápida e uniforme. A fácil drenagem através do tubo com mecanismo de empurrar e girar, localizado no painel frontal, confere-lhe uma versatilidade e segurança extra, tornando-a uma ferramenta valiosa para qualquer profissional da hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Capacidade	10 Litros

Potência	4,5 kW
Tensão Elétrica	380V Trifásica
Material da Construção	Aço Inoxidável
Material do Tanque	Aço Inoxidável AISI 304
Características do Tanque	Monobloco, cantos arredondados, zona fria
Regulação da Temperatura	Termostática para o óleo
Cesto Incluído	1 por tanque
Segurança	Termostato de segurança com rearme manual; Mecanismo de segurança no painel frontal
Resistência	Blindada com baixa densidade de potência
Drenagem	Tubo de drenagem com sistema de empurrar e girar