

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Industrial Sobremesa 10L, 9 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU6341D	<b>Modelo:</b>	6341D
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	6341D
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de sobremesa com 10 litros de capacidade. Construção robusta em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

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

Esta robusta **fritadeira elétrica**, concebida para uso intensivo, destaca-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, garantindo resistência à corrosão e uma higiene impecável, essencial para qualquer cozinha profissional. O tanque monobloco de 10 litros, com cantos arredondados, facilita a limpeza e otimiza a manutenção diária, permitindo que a sua equipa se foque na excelência do serviço.

O **equipamento de fritura** integra uma resistência blindada de baixa densidade, que não só prolonga a vida útil do óleo, resultando em poupanças significativas, como também assegura uma distribuição uniforme do calor. Com a capacidade de ajustar a temperatura entre 60 °C e 190 °C, esta máquina oferece um controlo preciso para obter sempre resultados de fritura perfeitos, elevando a qualidade dos pratos servidos no seu restaurante, cafetaria ou take-away.

### Aplicações

Esta **fritadeira industrial** é ideal para restaurantes de alta afluência, cozinhas de hotelaria, snack-bars e qualquer negócio que exija uma solução fiável e eficiente para fritar. O seu design compacto de sobremesa torna-a perfeita para espaços com capacidade limitada, enquanto a sua potência de 9 kW garante uma rápida recuperação de temperatura, crucial durante os períodos de maior movimento.

O sistema de drenagem com torneira, juntamente com a resistência basculante a 90°, simplifica o processo de esvaziamento e limpeza do tanque, minimizando o tempo de inatividade. A inclusão de um termostato de segurança com rearme manual proporciona uma tranquilidade adicional, assegurando o bom funcionamento do seu **equipamento de confeção** e a segurança dos operadores.

### Características Técnicas

Tipo de Instalação	Sobremesa
--------------------	-----------

<b>Tipo de Alimentação</b>	Elétrica
<b>Potência</b>	9 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Capacidade do Tanque</b>	10 litros
<b>Capacidade de Fritura</b>	15 kg/h
<b>Amplitude de Temperatura</b>	60 °C – 190 °C
<b>Termostato de Segurança</b>	Com rearme manual incluído
<b>Tipo de Resistência</b>	Blindada, basculante 90°
<b>Sistema de Vaziamento</b>	Torneira de drenagem
<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Acessórios Incluídos</b>	1 cesto de fritura em aço inoxidável
<b>Dimensões (mm)</b>	400 x 630 x 300
<b>Peso Líquido</b>	26 kg
<b>Volume</b>	0,11 m <sup>3</sup>