

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial a Gás 10L - 400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU6361D	<b>Modelo:</b>	6361D
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	6361D
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de bancada, 10L, em aço inox. Compacta e robusta, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Segura e eficiente, permite fritar com precisão.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial a Gás – Principais Vantagens

Desenhada para a eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional, esta **fritadeira a gás** de bancada com 10 litros de capacidade é a solução ideal para estabelecimentos com espaço limitado. A sua construção em aço inoxidável garante resistência e uma limpeza higiénica simplificada, fundamental para a rapidez do serviço. Com um controlo de temperatura preciso entre 110 °C e 190 °C, e sistema piezoelétrico de ignição, permite cozinhar uma variedade de alimentos com controlo exímio.

### Aplicações

Esta unidade de fritura é perfeita para snack-bares, food trucks, ou cozinhas de restaurantes de pequena a média dimensão onde o espaço é um fator crucial. A sua versatilidade permite preparar desde batatas fritas crocantes a aperitivos e outros delicados pratos fritos, assegurando sempre resultados de elevada qualidade. A facilidade de adaptação a gás GLP ou gás natural torna-a uma "solução energética flexível para qualquer tipo de negócio de restauração.

O cesto de aço com pega isolada, combinado com o suporte escorredor, otimiza o trabalho na cozinha, permitindo que a sua equipa trabalhe com mais segurança e agilidade. Este equipamento de fritura é uma adição valiosa para qualquer operação que procure fiabilidade e desempenho profissional contínuo.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de fritura	10 litros
Potência total	7 kW

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Consumo de gás (Gás Natural - NG)	0,686 m <sup>3</sup> /h
Consumo de gás (GLP)	0,556 kg/h
Rango de temperatura de trabalho	110 °C – 190 °C
Termostato de segurança	100 °C – 180 °C
Sistema de ignição	Piezoelétrico com chama piloto
Sistema de segurança	Corte automático de gás por falha de chama
Tipo de cuba	Monobloque
Material de construção	Aço inoxidável
Dimensões (mm)	400 x 600 x 300
Peso líquido	25 kg
Volume	0,11 m <sup>3</sup>