

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 Dupla 2x11L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU7041A	Modelo:	7041A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7041A
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 2x11L, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, aquecimento rápido e termostatos de segurança. Design compacto.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Dupla — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o desempenho nas cozinhas profissionais mais exigentes, esta fritadeira industrial elétrica oferece uma solução dupla ideal para uma produção contínua. Com duas cubas independentes, permite fritar diferentes alimentos em simultâneo, evitando a mistura de sabores e garantindo a máxima eficiência, essencial para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

O design compacto e funcional desta fritadeira, ou equipamento de fritura, integra-se perfeitamente em qualquer espaço, economizando área de trabalho valiosa. Cada cuba de aquecimento rápido e potente está equipada com cestos em aço inoxidável para uma utilização intensiva. Os termostatos de trabalho e de segurança garantem um controlo preciso da temperatura e uma operação segura. Além disso, os grifos de drenagem facilitam a manutenção e a higiene diária, requisitos essenciais para qualquer cozinha comercial.

Aplicações

Esta fritadeira elétrica dupla é a escolha perfeita para:

- Restaurantes com elevado volume de pedidos.
- Catering e eventos que exijam versatilidade na preparação de fritos.
- Hotéis e refeitórios que servem uma vasta gama de pratos fritos.
- Snack-bares e estabelecimentos de take-away que necessitam de rapidez e eficiência.
- Cozinhas de escolas e hospitais onde a segurança e a higiene são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura e Cubas	Aço inoxidável AISI-304
Cestas	Aço inoxidável

Mecanismo	Suspensão para escoamento de óleo
Grifos de Vaziamento	Para cada cuba
Controlo	Termostato de trabalho e segurança
Dimensões (mm)	800 x 700 x 290
Capacidade	2 x 11 litros
Potência Total	2 x 9 kW
Alimentação	380/400 V – 50/60 Hz
Peso Líquido	37 kg
Peso Bruto	50 kg
Volume	0,27 m ³