

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: 03/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Fritadeira Elétrica Industrial EF604 8L 7500W

Informações do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|-------|
| SKU: | EU6017A | Modelo: | 6017A |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificações

| | |
|---------------|--------|
| Modelo | 6017A |
| Marca | EUTRON |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros, 7500W. Construção em aço inoxidável AISI-304, com termostato de segurança e grifo de escoamento de óleo.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez da nossa fritadeira industrial, concebida para satisfazer as exigências de qualquer cozinha profissional. O equipamento de fritura garante uma alta resistência à corrosão e uma limpeza simplificada, graças à sua construção integral em aço inoxidável AISI-304. Este design compacto e funcional adapta-se perfeitamente a bancadas de trabalho, otimizando o espaço na sua cozinha.

Com uma cuba de 8 litros, esta máquina de fritar é ideal para estabelecimentos com volume médio de produção, permitindo uma confeção rápida e eficaz. A cesta de aço inoxidável, resistente e prática, inclui um mecanismo de suspensão para um escoamento pós-fritura conveniente, assegurando alimentos estaladiços e menos oleosos. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a segurança térmica.

Aplicações

Esta fritadeira elétrica é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos de restauração, desde restaurantes movimentados, snack-bares e cafetarias a cozinhas de hotelaria. É especialmente útil em ambientes onde se requer a preparação de grandes volumes de fritos, como batatas, rissóis, croquetes ou pastéis de bacalhau, garantindo sempre resultados de elevada qualidade e consistência.

A sua adaptabilidade permite que seja utilizada em estabelecimentos tipo *take-away*, cantinas ou até mesmo em serviços de catering, onde a eficiência e a rapidez são cruciais para o bom funcionamento do serviço. O sistema de controlo dual e o grifo de escoamento facilitam a operação diária e a manutenção, poupando tempo e recursos.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------------------------|--|
| Material | Aço inoxidável AISI-304 (corpo, painéis, cuba, cesto de fritura e grifo de escoamento) |
| Dimensões do equipamento (L x P x A) | 400 x 600 x 265 mm |
| Capacidade da cuba | 8 litros |
| Potência total | 7.500 W |
| Voltagem | 380/400 V, 50/60 Hz (trifásico) |
| Peso bruto | 19 kg |
| Volume de embalagem | 0,10 m ³ |
| Fonte de energia | Elétrica |
| Sistema de controlo | Termostato de trabalho ajustável e termostato de segurança integrado |
| Certificação | CE |
| Características adicionais | Eficiência térmica, componentes desmontáveis para fácil manutenção |