

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



Fritadeira Elétrica Industrial EF604 8L 7500W

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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-bars 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