

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mantenedor Fritos Elétrico Linha 700 GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7025A	<b>Modelo:</b>	7025A
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	7025A
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Mantenedor de fritos elétrico da Linha 700. Ideal para manter batatas e outros fritos quentes, estaladiços e drenados. Capacidade GN 1/1.

## Descricao Completa

### Mantenedor de Fritos — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para otimizar o seu serviço ao manter alimentos fritos estaladiços e quentes, prontos a servir. Essencial para cozinhas profissionais que procuram eficiência e qualidade constante. A sua capacidade para drenar o excesso de óleo contribui para uma apresentação superior e um sabor mais agradável, garantindo a satisfação dos seus clientes.

### Aplicações

O aquecedor de batatas fritas é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de fast-food e snack-bares a refeitórios industriais e cozinhas de hotelaria. É perfeito para manter consistentemente a temperatura e a textura de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, garantindo que chegam à mesa com a qualidade desejada.

### Características Técnicas

<b>Tensão:</b>	Elétrico (230V)
<b>Material do Corpo:</b>	Aço inoxidável
<b>Elemento de Aquecimento:</b>	Cerâmico
<b>Capacidade:</b>	GN 1/1, 28 litros
<b>Peso:</b>	26 kg
<b>Dimensões:</b>	400mm (largura)