

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mantenedor Fritos Eléctrico Linha 700 GN 1/1

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7025A
Marca	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

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