

# 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

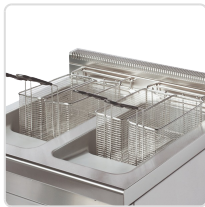


## Fritadeira a Gás Dupla Linha 900 2x20L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9016A	<b>Modelo:</b>	9016A
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9016A
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla linha 900 com capacidade de 2x20 litros, ideal para cozinhas profissionais. Construção em inox, termostatos de segurança e drenagem fácil.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás Dupla — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta procura, esta fritadeira profissional a gás de cuba monobloco oferece um desempenho excepcional e resultados consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração movimentados. Com duas cubas independentes de 20 litros cada, permite fritar diferentes alimentos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo as necessidades de qualquer estabelecimento.

O controlo de temperatura preciso através de termostatos ajustáveis e de segurança assegura uma confecção perfeita dos alimentos, evitando sobreaquecimentos e garantindo a máxima segurança operacional. A dupla zona de fritura e a alta potência instalada tornam-na ideal para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis ou outros petiscos em tempo recorde, mantendo a qualidade e o sabor irreprensíveis.

### Aplicações

Este equipamento é a solução perfeita para uma variedade de negócios na área da restauração e hotelaria. Em restaurantes de grande dimensão, take-aways e cadeias de fast-food, a sua capacidade dupla de 2x20 litros permite um serviço rápido e eficiente, crucial para picos de clientes. É igualmente indicada para catering de eventos, snack-bares e cantinas institucionais que necessitam de robustez e fiabilidade para lidar com elevadas produções diárias. A versatilidade do gás (natural ou propano/butano) facilita a sua integração em diversas instalações de cozinha comercial.

### Características Técnicas

<b>Material do Corpo e Cubas</b>	Aço Inoxidável
----------------------------------	----------------

<b>Tipo de Cuba</b>	Monobloco
<b>Capacidade da Cuba</b>	2x20 Litros
<b>Cestos</b>	2 por cuba, em aço inoxidável
<b>Mecanismo</b>	Suspensão para escorrer óleo
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato ajustável
<b>Segurança</b>	Termostato de segurança integrado
<b>Drenagem</b>	Torneira de drenagem em cada cuba
<b>Compatibilidade de Gás</b>	Gás Natural (GN) configurado, compatível com Propano/Butano (GLP)
<b>Consumo GN</b>	3,15 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo GLP</b>	2,35 kg/h
<b>Potência</b>	2x15 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	850x900x900 mm
<b>Peso</b>	100 kg
<b>Volume</b>	0,97 m <sup>3</sup>
<b>Certificação</b>	CE