

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mantenedor Eléctrico de Fritos Série 900 400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9344E	<b>Modelo:</b>	9344E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9344E
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Mantenedor de fritos elétrico, série 900, com 400mm de largura. Ideal para manter batatas e outros fritos quentes e estaladiços em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mantenedor de Fritos Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento preserva a temperatura ideal dos alimentos fritos, garantindo que permaneçam estaladiços e apetitosos até à hora de servir. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o indispensável em cozinhas profissionais. Além disso, o design inteligente permite uma drenagem eficaz do óleo, contribuindo para uma apresentação e sabor excelentes dos pratos.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes de fast-food, snack-bars e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de manter grandes volumes de batatas fritas, rissóis ou outros fritos quentes e secos durante os períodos de maior afluência. A sua eficiência e capacidade tornam-no ideal para serviços de catering e refeitórios, onde a qualidade e a prontidão são cruciais para a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

<b>Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Função</b>	Manter alimentos fritos quentes e drenar óleo
<b>Capacidade</b>	GN 1/1x150
<b>Aquecimento</b>	Resistências cerâmicas infravermelhas
<b>Drenagem de óleo</b>	Recipiente com forma especial para máxima eficácia
<b>Ligação Elétrica</b>	230V AC N PE
<b>Peso</b>	20 Kg

<b>Série</b>	900
<b>Dimensões</b>	400mm (largura)