

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 Eléctrico de Fritos Série 900 400mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9344E
Marca	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

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

Série	900
Dimensões	400mm (largura)