

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

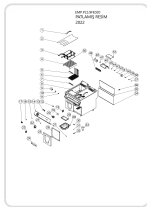


## Fritadeira Elétrica 24+24L Linha 900 de Chão

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9331E	<b>Modelo:</b>	9331E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9331E
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 24+24 litros, série 900, construída em aço inoxidável para alta durabilidade e eficiência em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fritadeira elétrica dupla — Fritadeira Dupla de Chão — Principais Vantagens

Apresentamos-lhe a fritadeira profissional de elevada capacidade, projetada para otimizar a eficiência na sua cozinha. Com um design robusto e construção em aço inoxidável de 1 mm, este equipamento de fritura garante durabilidade e resistência para o uso diário intensivo. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais, permite-lhe gerir grandes volumes de produção com facilidade, mantendo sempre a qualidade dos alimentos. A cabeça elétrica amovível simplifica significativamente a limpeza, assegurando uma higiene impecável e rápida manutenção.

A sua dupla cuba de 24+24 litros confere-lhe uma versatilidade notável, possibilitando a confeção simultânea de diferentes produtos ou grandes quantidades da mesma iguaria. O aquecimento por resistências elétricas blindadas em aço inoxidável assegura uma distribuição uniforme do calor e uma rápida recuperação da temperatura, essencial para resultados de fritura perfeitos. Além disso, o sistema de drenagem de óleo seguro, com válvula inferior, oferece comodidade e segurança na gestão de óleos usados, protegendo os seus funcionários e o ambiente de trabalho.

### Aplicações

Este aparelho de fritar é a solução perfeita para cozinhas de grande porte, como as de hotéis, restaurantes de serviço completo, refeitórios industriais e empresas de catering. A sua capacidade dupla suporta picos de grande procura, permitindo que o seu snack-bar ou estabelecimento de restauração rápida mantenha um serviço ágil e eficiente, sempre com produtos fritos na perfeição.

O seu design autoportante, com 800 mm de largura, encaixa harmoniosamente em linhas de confeção de grande dimensão, tornando-o um elemento central na produção alimentar do seu negócio.

### Características Técnicas

Construção do Corpo Aço inoxidável de 1 mm

Espessura Superior 2 mm

Sistema de Limpeza	Cabeça elétrica elevável para fácil limpeza
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável
Drenagem de Óleo	Válvula de segurança inferior
Segurança	Termostato de segurança contra sobreaquecimento
Capacidade	24 + 24 litros
Acessórios Incluídos	2 cestos de aço inoxidável por cuba
Peso	88 Kg
Tensão (V)	400V