

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

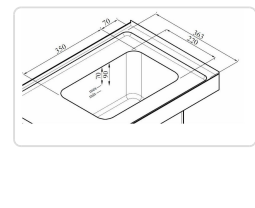
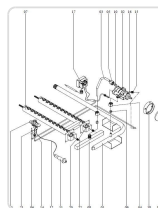
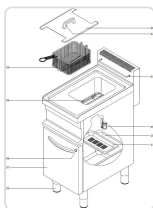


Fritadeira a Gás Profissional 10L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU7015A	Modelo:	7015A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo

7015A

Marca

EUTRON

Descricao Resumida

Fritadeira a gás de 10 litros para uso profissional. Construção em aço inoxidável durável, controlo preciso de temperatura e drenagem fácil. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira a gás — Fritadeira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração, esta máquina de fritar a gás de cuba única oferece um desempenho superior em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a cuba monobloco de 10 litros proporciona uma superfície de fritura contínua.

O controlo preciso da temperatura, aliado a um termostato de segurança, assegura um cozinhado uniforme e a máxima segurança operacional. Desfrute de uma gestão eficiente do óleo com a cuba limpa, que prolonga a sua vida útil, e um sistema de drenagem de fácil utilização para esvaziamento rápido e seguro. A cesta suspensa permite escorrer o excesso de óleo após a fritura, resultando em alimentos mais crocantes e menos gordurosos.

Aplicações

Esta unidade de fritura é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e refeitórios a cozinhas de hotelaria ou cadeias de fast-food. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis, pasteis de bacalhau, ou outros fritos variados, garantindo sempre a melhor qualidade e rapidez no serviço.

Características Técnicas

Construção

Aço inoxidável (corpo, cubas e cestas)

Capacidade

10 litros

Controlo de Temperatura	Termostato ajustável, termostato de segurança
Manutenção	Grifo de drenagem
Compatibilidade de Gás	GN (gás natural) e GLP (propano/butano)
Queimadores	2 queimadores
Injetores GN	Taladro de 1,70 mm
Injetores GLP	Taladro de 1,10 mm (Referência REP0043130)
Piloto GN	Taladro de 0,35 mm (Referência 100234)
Piloto GLP	Taladro de 0,25 mm (Referência REP0008323)
Potência	10 kW
Dimensões (LxPxA)	400x700x900 mm
Peso	43 kg
Certificação	CE