

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial a Gás Compacta 12L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU5021	<b>Modelo:</b>	5021
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	5021
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de bancada compacta, 12L de capacidade. Ideal para restaurantes e snack-bares, com termostato ajustável e drenagem de óleo fácil.

## Descricao Completa

### fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás Compacta — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta **fritadeira industrial** a gás de bancada oferece um elevado desempenho mesmo em espaços mais reduzidos. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua durabilidade e facilidade de limpeza, garante uma higiene impecável e uma longa vida útil. A cuba de 12 litros possui um recesso de expansão de óleo, proporcionando maior segurança durante a utilização e evitando transbordamentos indesejados. Este **equipamento de fritura** é a solução ideal para o seu restaurante, bar ou cafetaria que procura eficiência e fiabilidade.

A segurança e a precisão são pilares fundamentais, contando com um termostato ajustável que permite controlar a temperatura entre 110-190 °C para diferentes tipos de alimentos, desde batatas fritas crocantes a deliciosos panados. Complementarmente, um termostato de segurança com rearme manual oferece uma camada extra de proteção, assegurando o bom funcionamento do seu negócio. Os queimadores tubulares de aço inoxidável são projetados para uma combustão eficiente, otimizando o consumo de gás e reduzindo os custos operacionais. Esta **máquina de cozinha** a gás é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

O sistema de ignição piezoelétrico, com chama piloto integrada, facilita o arranque rápido e seguro do aparelho, tornando a operação mais cómoda para a sua equipa. A manutenção é igualmente simplificada graças ao engenhoso sistema de drenagem de óleo, localizado abaixo da cuba, que permite uma descarga segura e higiénica do óleo usado. Certificada com a marca CE, esta **fritadeira a gás** cumpre com as rigorosas normativas europeias de qualidade e segurança. Garanta uma confeção perfeita com este robusto equipamento.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com menus diversificados a snack-bares e cafetarias que servem refeições rápidas. A sua dimensão compacta e alto desempenho tornam-no ideal para cozinhas com espaço limitado, permitindo fritar uma variedade de alimentos, como batatas fritas, rissóis e croquetes, de forma eficiente e consistente. Excelente para cozinhas de hotelaria que requerem uma solução de fritura de

alto rendimento e fácil manuseamento.

## Características Técnicas

Característica	Valor
Construção	Aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados
Capacidade da cuba	12 litros
Controlo de temperatura	Termostato ajustável 110-190 °C
Segurança	Termostato de segurança com rearme manual
Queimadores	Tubulares de aço inoxidável
Ignição	Piezoelétrica com chama piloto integrada
Manutenção	Sistema de drenagem de óleo sob a cuba
Potência	10 kW
Dimensões	400x700x280 mm
Peso	20 kg
Tipo de gás	GLP ou GN (injetores incluídos)
Consumo de gás	0,79 kg/h
Certificação	CE