

# 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 Industrial a Gás 22L - OFGI 4090

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU5041	<b>Modelo:</b>	5041
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	5041
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de 22 litros em aço inoxidável, com cestas duplas e controlo manual. Ideal para cozinhas profissionais. Produção: 35 kg/h.

## Descricao Completa

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

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta **fritadeira industrial a gás** de 22 litros oferece desempenho excecional e durabilidade. O seu robusto corpo em aço inoxidável garante uma longa vida útil e fácil limpeza, essencial para qualquer estabelecimento de restauração. A potência dos queimadores otimiza a produtividade, permitindo uma confeção rápida e eficiente de diversos alimentos fritos, desde batatas a outros pratos crocantes que a sua equipa vai apreciar.

Equipada com um termostato preciso, o **equipamento de fritura** mantém a temperatura do óleo entre 110 °C e 190 °C, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A cuba monobloco em aço inoxidável AISI 304, com cantos arredondados, facilita sobremaneira a higiene e simplifica os processos de limpeza diários. Adicionalmente, o acendimento elétrico proporciona maior segurança e comodidade, tornando esta fritadeira a escolha ideal para estabelecimentos de elevado volume.

### Aplicações

Esta **máquina de fritar** é perfeitamente adequada para uma vasta gama de operações no setor da restauração: desde restaurantes de serviço rápido e fast-food, que beneficiam da sua capacidade de produção de 35 kg/h, a cantinas e refeitórios que necessitam de um desempenho fiável ao longo do dia. A sua construção robusta e a válvula de drenagem integrada tornam-na ideal também para food trucks e cozinhas de catering, onde a mobilidade e a facilidade de manutenção são cruciais para o bom funcionamento do negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Cubas	1

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Estilo do Queimador	Tubo
Quantidade de Tubos	2
Potência do Queimador	22 kW
Potência Total	22 kW
Capacidade	22 litros
Número de Cestas	2
Intervalo de Temperatura	110 °C - 190 °C
Termostato de Segurança	240 °C
Tipo de Controlo	Manual
Entrada de Gás	3/4"
Tipo de Gás	GPL / Gás Natural
Pressão	20
Consumo	1.73 Kg/h
Material Exterior	Aço Inoxidável
Estrutura	Soldada
Pés	4, Ajustáveis
Cesto	Sim (2 médios)
Válvula de Controlo	Sim
Piloto em Espera	Sim
Capacidade de Produção	35 Kg/h
Tempo de Cozedura	3.5 min