

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial a Gás 22+22L Dupla

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU5042	<b>Modelo:</b>	5042
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	5042
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com 2 cubas de 22 litros (44L total). Construção robusta em aço inox, queimadores de 22kW e termostato de segurança. Perfeita para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial a Gás — Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar otimiza a eficiência e a qualidade na confeção de alimentos fritos. A sua construção robusta em aço inoxidável e os queimadores de alta potência garantem um desempenho superior, permitindo uma produção contínua e resultados crocantes e saborosos.

As duas cubas independentes, com capacidade de 22 litros cada, oferecem a flexibilidade necessária para preparar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, evitando a contaminação de sabores. O controlo preciso da temperatura do óleo, aliado a um sistema de segurança avançado, assegura uma operação fiável e duradoura para o seu negócio.

### Aplicações

Este equipamento de fritura é ideal para a sua cozinha profissional, seja em restaurantes de grande volume, hotéis, cafetarias ou estabelecimentos de *fast food*. A elevada capacidade e a rapidez na recuperação da temperatura tornam-na perfeita para satisfazer picos de procura e manter a consistência dos produtos fritos, desde batatas até peixe e frango.

A facilidade de limpeza, proporcionada pelas cubas monobloco com cantos arredondados, é um elemento crucial para operações que dependem da agilidade, garantindo que a sua equipa possa manter os mais altos padrões de higiene com menos esforço e tempo. Uma arca congeladora próxima pode facilitar a organização da sua cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Corpo	Aço inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Queimadores	Aço inoxidável, 22 kW
Termostato de Temperatura do Óleo	110-190°C
Cuba	Monobloco em aço inoxidável AISI 304, cantos arredondados
Ignição	Elétrica
Válvula de Gás	Termostática com dispositivo de segurança
Limite Alto de Segurança	240 °C
Cestos	2 (tamanho médio)
Pés	Ajustáveis
Válvula	Drenagem
Conexão de Gás	Traseira de 3/4"
Capacidade de Produção (indicativa)	35 Kg / Hr
Tempo de Cozedura (indicativa)	3.5 min
Número de Cubas	2
Estilo do Queimador	Tubo
Quantidade de Tubos	2
Potência Total	22+22 KW
Capacidade Individual por Cuba	22 litros
Número de Cestos	2
Tipo de Controlo	Manual
Tipo de Gás	GPL / Gás Natural

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Pressão	20 mbar
Consumo	1,73 Kg/h
Material Exterior	Aço inoxidável
Estrutura	Soldada
Pés	4
Cesto	Sim
Válvula de Controlo	Sim
Piloto em Espera	Sim