

# 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



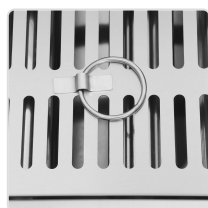
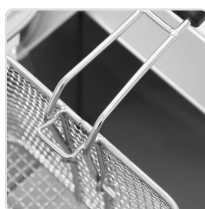
Hotelequip.pt

## Fritadeira a Gás Profissional de Bancada 23L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1614	<b>Modelo:</b>	1614
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	1614
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional com 23L de capacidade. Ideal para cozinhas de restaurantes, com construção em aço inoxidável e controlo de temperatura.

## Descricao Completa

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

Esta **fritadeira industrial** a gás com móvel é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Com uma capacidade total de 23 litros numa cuba dupla, este equipamento de fritura garante que consegue preparar grandes volumes de alimentos fritos de forma eficiente, otimizando o fluxo de trabalho no seu restaurante ou hotel. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo, facilitando também a higiene diária.

O controlo preciso da temperatura, aliado a termostatos de regulação e segurança, previne o sobreaquecimento e garante resultados consistentes em cada utilização. O sistema de ignição seguro e eficiente complementa a funcionalidade deste equipamento. As cestas de fritura incluídas, em diversos tamanhos, oferecem versatilidade para diferentes tipos de alimentos, desde batatas fritas a anéis de cebola, tornando-a numa máquina de fritar essencial.

O design compacto da **máquina de fritar** otimiza o espaço disponível na cozinha, permitindo uma integração perfeita mesmo em ambientes com área limitada. Além disso, a certificação CE confirma que este produto está em conformidade com as rigorosas normas europeias de segurança e qualidade. As peças desmontáveis simplificam a limpeza e manutenção, garantindo que o seu investimento se mantenha funcional e higiénico a longo prazo.

### Aplicações

Esta fritadeira a gás é perfeitamente adequada para:

- Restaurantes de fast-food e snack-bares que necessitam de fritar grandes volumes de batatas, rissóis ou outros aperitivos rapidamente.
- Cozinhas de hotelaria que servem refeições em grande escala e precisam de um equipamento fiável para frituras constantes.
- Cantinas e refeitórios que procuram uma solução de fritura de alta capacidade e fácil manutenção.
- Catering e eventos, onde a rapidez e a consistência na confeção de alimentos fritos são cruciais.

## Características Técnicas

<b>Capacidade Total</b>	23 litros (cuba dupla)
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo de Temperatura</b>	Regulável com termostato de regulação e segurança
<b>Cestas Incluídas</b>	2 cestas 200x260x130mm, 1 cesta 428x260x130mm
<b>Dimensões da Fritadeira</b>	550 x 595 x 1.000 mm
<b>Dimensões da Embalagem</b>	660 x 625 x 1.075 mm
<b>Potência</b>	9.500 W
<b>Consumo de Gás</b>	GLP 756,8 g/h
<b>Peso</b>	33 kg
<b>Número de Cubas</b>	1 cuba principal (dupla)
<b>Tipo de Gás</b>	GLP
<b>Certificação</b>	CE