

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira a Gás Profissional Dupla 18L | Linha 550/600

### Informacoes do Produto

SKU:	EU6362	Modelo:	TH6362
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TH6362

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla de 18L (9L+9L) Linha 550/600, com estrutura em aço inox, termóstato de segurança e queimadores de alto rendimento para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás Profissional Dupla – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com a Fritadeira a Gás Profissional Dupla, uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer estabelecimento de restauração. Com a sua capacidade generosa de 9L+9L, ela permite-lhe gerir grandes volumes de produção, otimizando o tempo de confeção e garantindo a satisfação dos seus clientes. A estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, enquanto os queimadores de alto rendimento garantem uma recuperação rápida da temperatura, essencial para frituras perfeitas. O termóstato de segurança e a válvula de segurança integrada oferecem tranquilidade, protegendo o seu investimento e a sua equipa. Ideal para cozinhas movimentadas, este equipamento oferece a fiabilidade e o desempenho de que o seu negócio precisa.

### Aplicações

Esta fritadeira a gás é a escolha acertada para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes de alta cozinha a cafeterias movimentadas, passando por estabelecimentos de fast-food e hotéis com serviço de buffet. A capacidade dupla permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação de sabores e aumentando a produtividade. Perfeita para batatas fritas crocantes, anéis de cebola dourados, rissóis e muitos outros pratos fritos que a sua equipa vai preparar com mestria e excelência.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	9L + 9L
<b>Termóstato de Temperatura</b>	+100°C a +180°C
<b>Termóstato de Segurança</b>	Sim
<b>Tubo de Drenagem de Óleo</b>	Sim
<b>Estrutura</b>	Aço Inoxidável

<b>Queimadores</b>	Alto Rendimento
<b>Válvula de Segurança</b>	Sim
<b>Peso Bruto</b>	34 kg
<b>Potência Gás</b>	14,0 kW (4x 3,5 kW)
<b>Dimensões Externas</b>	600x630x300mm