

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás Profissional Linha 700 – 1 Cuba 15L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7055	<b>Modelo:</b>	TH7055
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	TH7055

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional Linha 700, com 1 cuba de 15L. Estrutura em aço inox, termostato de segurança e acendimento piezoelétrico. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

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

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com a nossa fritadeira a gás de alta performance. Equipada com uma cuba de 15 litros, esta fritadeira industrial permite-lhe preparar grandes quantidades de alimentos fritos com facilidade e rapidez, ideal para estabelecimentos de elevado volume de produção. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o ritmo acelerado de um restaurante ou hotel.

Esta deep fryer foi desenhada a pensar na segurança e no controlo, integrando um termostato de segurança e um termostato de temperatura ajustável entre +100°C e +180°C. O acendimento piezoelétrico assegura um arranque rápido e seguro, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. Invista numa frigideira industrial que combina potência, segurança e construção de qualidade superior para resultados excelentes em cada serviço.

### Aplicações

- Perfeita para restaurantes com menus que exigem frituras constantes e em grande volume, como batatas fritas, rissóis ou pastéis de bacalhau.
- Ideal para hotéis que servem pequenos-almoços e jantares, garantindo a preparação rápida e de qualidade de múltiplos pratos.
- Essencial em cantinas e refeitórios que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para atender a um elevado número de refeições diárias.
- Uma excelente escolha para empresas de catering, devido à sua capacidade para gerir grandes encomendas e manter a qualidade dos alimentos fritos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	15 litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Tipo de Energia	Gás
Estrutura	Aço inoxidável AISI304
Termostato de Segurança	Sim
Termostato de Temperatura	+100°C a +180°C
Acendimento	Piezoelétrico
Base Suporte	Com pés niveladores, porta e puxador
Queimadores	2 de alto rendimento (2x 3,5kW)
Potência Gás	7,0 kW
Dimensões Externas	400x700x850 mm
Peso Bruto	33 kg
Cuba	Monobloco