

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 2 Cubas 24Lts - Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9097	<b>Modelo:</b>	TH9097
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	TH9097

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 2 cubas com 24 litros de capacidade cada. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis, linha 900, 33kW.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Profissional — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Otimize a eficiência da sua cozinha profissional com a Fritadeira Elétrica Profissional da Linha 900. Concebida para durabilidade e alto desempenho, esta fritadeira de 2 cubas com 24 litros de capacidade cada é ideal para estabelecimentos de restauração de grande volume. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma limpeza fácil e rápida, mas também uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo diário, prolongando a vida útil do equipamento.

O controlo preciso da temperatura, de +100 °C a +180 °C, e o termostato de segurança asseguram uma fritura consistente e segura, protegendo o seu investimento e a sua equipa. A base suporte com pés niveladores oferece estabilidade em qualquer superfície, enquanto a cuba monobloco e as torneiras para drenagem de óleos simplificam significativamente as operações de manutenção e limpeza, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene no seu restaurante ou hotel. Este equipamento foi construído a pensar na produtividade e segurança do seu negócio.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, desde restaurantes movimentados, cantinas escolares e universitárias, até hotéis com serviço de pequeno-almoço e jantar. É a escolha ideal para cozinhas que necessitam de fritar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, como batatas fritas, rissóis, coxinhas ou tempura, garantindo sempre resultados crocantes e uniformes. A sua capacidade e robustez tornam-na indispensável em operações de catering e buffets de grande escala, onde a rapidez e a qualidade são cruciais.

### Características Técnicas

<b>Capacidade da Cuba</b>	2 x 24 Litros
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Termostato de Segurança</b>	Sim

<b>Termostato de Temperatura</b>	+100 °C a +180 °C
<b>Torneiras de Drenagem</b>	Sim, para óleos
<b>Tipo de Cuba</b>	Monobloco
<b>Peso Bruto</b>	140 kg
<b>Potência</b>	33 kW
<b>Voltagem</b>	380V/50Hz
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	800x930x850 mm