

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Dupla 10L+10L para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	EU1613	Modelo:	1613
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1613

Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 10L+10L de capacidade. Fabricada em aço inox, possui torneira de segurança e termostato regulável.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

Melhore a eficiência da sua cozinha com esta fritadeira elétrica dupla, concebida para um desempenho superior e durabilidade. A sua estrutura em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e resistência à corrosão, enquanto os pés niveladores asseguram estabilidade em qualquer superfície de trabalho. Desfrute da flexibilidade de gerir diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando o seu serviço e satisfazendo os seus clientes com rapidez e qualidade.

Aplicações

Esta fritadeira é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés movimentados a hotéis e take-aways. A sua capacidade dupla permite-lhe confeccionar grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, garantindo que nunca faltará oferta mesmo nos períodos de maior afluxo. Perfeita para cozinhas profissionais que exigem fiabilidade e alto desempenho sem comprometer o espaço.

Características Técnicas

Capacidade	10L + 10L
Estrutura	Aço Inoxidável
Torneira de Segurança	Para descarga do óleo

Termóstato de Segurança	Regulado a +210°C
Termóstato Regulável	+100°C a +180°C
Cuba	Cantos arredondados para fácil limpeza
Dimensões Externas (LxPxA)	630x490x365mm
Pés	Niveladores