

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional 10+10L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU6362D	Modelo:	6362D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6362D
Marca	EUTRON
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	8-15 kW

Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla de 10+10 litros em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Ignição piezoelétrica e termostato de segurança.

Descricao Completa

fritadeira a gás industrial — Fritadeira a Gás 10+10L — Principais Vantagens

Desenvolvida para as cozinhas mais exigentes, esta fritadeira industrial a gás combina eficiência e durabilidade. O corpo em aço inoxidável garante uma higiene superior e facilidade na limpeza, ideal para operações de fritura intensivas. Desenhado para um uso contínuo, este equipamento de fritura assegura um desempenho fiável no seu restaurante, cantina ou estabelecimento de take-away.

A cuba monobloco, higiénica e simples de limpar, é um dos seus pontos fortes, minimizando o tempo de inatividade. Equipada com um prático suporte escorredor, otimiza o processo de fritura, permitindo escorrer o óleo com conveniência. O sistema de ignição piezoelétrico com chama piloto aumenta a segurança e o conforto de utilização, tornando cada ciclo de fritura mais eficaz.

Aplicações

Esta fritadeira a gás é ideal para cozinhas profissionais de elevada produção, desde restaurantes de serviço completo a estabelecimentos de fast food e cafetarias movimentadas. A sua capacidade dupla de 10+10 litros permite a preparação simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura.

Perfeita para a confeção de batatas fritas, rissóis, pastéis de bacalhau e outros fritos que requeiram controlo preciso da temperatura, garantindo resultados consistentes e crocantes. A robustez e a segurança do equipamento tornam-no um investimento inteligente para qualquer negócio que vise a excelência na oferta gastronómica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Referência	6362D
Tipo de Instalação	Sobremesa
Tipo de Gás	GLP / Gás Natural
Capacidade Total	10 + 10 litros
Potência Total	14 kW
Consumo Gás (Gás Natural)	1,372 m ³ /h
Consumo Gás (GLP)	1,111 kg/h
Rango de Temperatura	110 °C – 190 °C
Termostato de Segurança	100 °C – 180 °C (com rearme manual)
Sistema de Ignição	Piezoelétrico com chama piloto
Sistema de Segurança	Corte automático de gás por falha de chama
Tipo de Cuba	Monobloco
Material de Construção	Aço inoxidável
Acessórios Incluídos	2 cestos de fritura com pega isolada
Dimensões (mm)	700 x 630 x 300
Peso Líquido	37 kg
Volume	0,22 m ³