

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-Top Elétrico Duplo Série 700 - 800mm

### Informações do Produto

|        |         |         |       |
|--------|---------|---------|-------|
| SKU:   | EU7039A | Modelo: | 7039A |
| Marca: | EUTRON  | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificações

|              |             |
|--------------|-------------|
| Modelo       | 7039A       |
| Marca        | EUTRON      |
| Energia      | Elétrico    |
| Instalação   | De Bancada  |
| Largura (mm) | 600–1000 mm |
| Linha        | 700         |

## Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo de 800mm da Série 700, ideal para cozinhas profissionais. Superfície lisa em aço carbono, construção robusta em inox, fácil limpeza e manutenção.

## Descricao Completa

### Fry-top elétrico duplo — Top Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de confecção, ideal para cozinhas profissionais, combina eficiência e durabilidade na preparação de uma variedade de alimentos. Com a sua superfície de cozedura dupla, consegue otimizar o tempo e aumentar a produtividade do seu negócio. A estrutura em aço inoxidável garante não só uma limpeza fácil, mas também uma resistência superior à corrosão, assegurando um investimento duradouro e fiável para o seu restaurante ou cafeteria.

A superfície lisa em aço ao carbono de 15 mm assegura uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários perfeitos, desde os ovos mexidos ao bife selado. A chapa lisa dupla oferece flexibilidade, permitindo cozinhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos sem mistura de sabores. Adicionalmente, a dotação de um orifício frontal e uma bandeja removível para recolha de gorduras simplifica significativamente a manutenção e a higiene diária do aparelho.

Equipado com um termóstato de segurança, este grelhador industrial previne sobreaquecimentos, garantindo uma operação segura em ambientes de cozinha exigentes. Os painéis e resistências elétricas em aço inoxidável prolongam a vida útil do equipamento e potenciam a sua eficiência energética. Este aparelho foi concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, mantendo-se como uma peça central e indispensável para qualquer chef.

### Aplicações

Este poderoso fry-top elétrico duplo é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É a escolha ideal para restaurantes com menu variado que necessitem de preparar carnes, peixes, vegetais e ovos simultaneamente, otimizando o espaço e o tempo de confecção.

A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no excelente para operações de restauração rápida, cantinas e serviços de catering, onde a velocidade e a higiene são cruciais. Desde um pequeno snack-bar com grande volume de pedidos até um hotel com serviço de pequeno-almoço buffet, a sua capacidade de cozedura e fiabilidade garantem um desempenho superior em qualquer ambiente

comercial.

### Características Técnicas

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Dimensões (mm)     | 800 x 700 x 290      |
| Potência           | 8.100 W              |
| Alimentação        | 380/400 V – 50/60 Hz |
| Peso líquido       | 79 kg                |
| Peso bruto         | 88 kg                |
| Volume             | 0,35 m³              |
| Espessura da placa | 15 mm                |