

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 rápido
ao produto



Fritadeira Elétrica Dupla 2x11L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU7041A	Modelo:	7041A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7041A
Marca	EUTRON
Capacidade (L)	11–15 L

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 2x11L, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, aquecimento rápido e termostatos de segurança. Design compacto.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Dupla — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o desempenho nas cozinhas profissionais mais exigentes, esta fritadeira industrial elétrica oferece uma solução dupla ideal para uma produção contínua. Com duas cubas independentes, permite fritar diferentes alimentos em simultâneo, evitando a mistura de sabores e garantindo a máxima eficiência, essencial para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

O design compacto e funcional desta fritadeira, ou equipamento de fritura, integra-se perfeitamente em qualquer espaço, economizando área de trabalho valiosa. Cada cuba de aquecimento rápido e potente está equipada com cestos em aço inoxidável para uma utilização intensiva. Os termostatos de trabalho e de segurança garantem um controlo preciso da temperatura e uma operação segura. Além disso, os grifos de drenagem facilitam a manutenção e a higiene diária, requisitos essenciais para qualquer cozinha comercial.

Aplicações

Esta fritadeira elétrica dupla é a escolha perfeita para:

- Restaurantes com elevado volume de pedidos.

- Catering e eventos que exijam versatilidade na preparação de fritos.
- Hotéis e refeitórios que servem uma vasta gama de pratos fritos.
- Snack-bares e estabelecimentos de take-away que necessitam de rapidez e eficiência.
- Cozinhas de escolas e hospitais onde a segurança e a higiene são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura e Cubas	Aço inoxidável AISI-304
Cestas	Aço inoxidável
Mecanismo	Suspensão para escoimento de óleo
Grifos de Vaziamiento	Para cada cuba
Controlo	Termostato de trabalho e segurança
Dimensões (mm)	800 x 700 x 290
Capacidade	2 x 11 litros
Potência Total	2 x 9 kW
Alimentação	380/400 V – 50/60 Hz
Peso Líquido	37 kg
Peso Bruto	50 kg
Volume	0,27 m³