

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

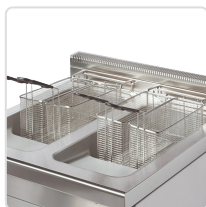


Fritadeira a Gás Dupla Linha 900 2x20L

Informacoes do Produto

SKU:	EU9016A	Modelo:	9016A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9016A
Marca	EUTRON

Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla linha 900 com capacidade de 2x20 litros, ideal para cozinhas profissionais. Construção em inox, termostatos de segurança e drenagem fácil.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Dupla — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta procura, esta fritadeira profissional a gás de cuba monobloco oferece um desempenho excecional e resultados consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração movimentados. Com duas cubas independentes de 20 litros cada, permite fritar diferentes alimentos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo as necessidades de qualquer estabelecimento.

O controlo de temperatura preciso através de termostatos ajustáveis e de segurança assegura uma confecção perfeita dos alimentos, evitando sobreaquecimentos e garantindo a máxima segurança operacional. A dupla zona de fritura e a alta potência instalada tornam-na ideal para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis ou outros petiscos em tempo recorde, mantendo a qualidade e o sabor irrepreensíveis.

Aplicações

Este equipamento é a solução perfeita para uma variedade de negócios na área da restauração e hotelaria. Em restaurantes de grande dimensão, take-aways e cadeias de fast-food, a sua

capacidade dupla de 2x20 litros permite um serviço rápido e eficiente, crucial para picos de clientes. É igualmente indicada para catering de eventos, snack-bares e cantinas institucionais que necessitam de robustez e fiabilidade para lidar com elevadas produções diárias. A versatilidade do gás (natural ou propano/butano) facilita a sua integração em diversas instalações de cozinha comercial.

Características Técnicas

Material do Corpo e Cubas	Aço Inoxidável
Tipo de Cuba	Monobloco
Capacidade da Cuba	2x20 Litros
Cestos	2 por cuba, em aço inoxidável
Mecanismo	Suspensão para escorrer óleo
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável
Segurança	Termostato de segurança integrado
Drenagem	Torneira de drenagem em cada cuba
Compatibilidade de Gás	Gás Natural (GN) configurado, compatível com Propano/Butano (GLP)
Consumo GN	3,15 m³/h
Consumo GLP	2,35 kg/h
Potência	2x15 kW
Dimensões (LxPxA)	850x900x900 mm
Peso	100 kg
Volume	0,97 m³
Certificação	CE