

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 a Gás Linha 900, Cuba Monobloco 20L

Informacoes do Produto

SKU:	EU9015A	Modelo:	9015A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9015A
Marca	EUTRON

Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás monobloco de 20 litros para uso profissional. Construção robusta em aço inoxidável, controlo preciso de temperatura e drenagem segura do óleo.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de fritura profissional é a solução ideal para cozinhas movimentadas que exigem alta performance e durabilidade. Concebido para suportar o uso intensivo diário, garante uma confeção rápida e eficiente de diversos alimentos, desde batatas fritas crocantes a pratos panados. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no um ativo indispensável em qualquer ambiente de restauração.

A tecnologia de aquecimento a gás oferece uma resposta térmica superior, permitindo um controlo preciso da temperatura e uma recuperação rápida do calor, essencial para manter a qualidade dos alimentos fritos. A segurança é uma prioridade, com termostatos que evitam o sobreaquecimento e um sistema de drenagem eficiente que simplifica a manutenção e a troca de óleo de forma segura para toda a equipa.

Aplicações

Esta cuba de fritura a gás de 20 litros é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e cozinhas de catering. A sua capacidade generosa e a eficiência na fritura tornam-no ideal para preparar grandes quantidades de alimentos rapidamente. É a escolha acertada para quem procura um desempenho fiável e de longa duração, otimizando o fluxo de trabalho na

cozinha.

Características Técnicas

Construção	Corpo e cuba monobloco em aço inoxidável
Capacidade da cuba	20 litros
Cestos	2 cestos de aço inoxidável com mecanismo de suspensão
Controlo	Termostato ajustável de temperatura e termostato de segurança
Drenagem	Grifo de drenagem para esvaziamento do óleo
Compatibilidade de Gás	Gás natural (GN) de série; Compatível com propano/butano (GPL)
Consumo de Gás GN	1,58 m³/h
Consumo de Gás GPL	1,18 kg/h
Potência	15 kW
Dimensões (LxPxA)	425x900x900 mm
Peso	62 kg
Volume	0,51 m³
Certificação	CE