

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



Hotelequip.pt

Fry Top a Gás Linha 900 Cromoduro Simples 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU9334E	Modelo:	9334E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9334E
Marca	EUTRON
Energia	Gás
Linha	900
Tipo	Fry-Top

Descricao Resumida

Fry Top a gás profissional de 400mm, linha 900. Placa de cromo duro com 2 zonas e ignição piezoelétrica. Ideal para cozinhas de alta demanda.

Descricao Completa

Fry Top a gás — Fry Top Profissional – Principais Vantagens

Este equipamento de grelhar a gás de alta performance, da Série 900, foi concebido para responder às exigências mais rigorosas das cozinhas profissionais. Com uma robusta construção em aço inoxidável e uma placa de cromo duro, garante durabilidade e uma excelente distribuição de calor, ideal para confeccionar uma variedade de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos. A sua eficiência energética e facilidade de limpeza tornam-no um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

A segurança é primordial, incorporando uma válvula de gás de segurança e isqueiro piezoelétrico independente para cada queimador, proporcionando controlo total e tranquilidade durante a operação. A sua adaptabilidade tanto para gás propano (GPL) como para gás natural, oferece flexibilidade para diversas instalações. Com um design pensado na higiene, o seu tabuleiro removível para recolha de gorduras simplifica as tarefas diárias de manutenção, assegurando um ambiente de trabalho impecável.

Aplicações

Este fogão industrial é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de um equipamento fiável e potente. A sua capacidade de duas zonas de aquecimento separadas permite a cozedura simultânea de diferentes pratos a temperaturas distintas, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade. É ideal para preparar hambúrgueres, bifés, ovos e panquecas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em todos os serviços. A sua construção robusta faz dele um ativo indispensável em qualquer ambiente onde a rapidez e a perfeição na culinária são essenciais.

Características Técnicas

Tipo de Gás	GPL (opção Gás Natural)
Válvula de Segurança	Sim

Zonas de Aquecimento	2 separadas
Ignição	Piezoelétrica por queimador
Placa	Cromo Duro
Número de Queimadores	1
Peso	62 Kg
Dimensões	400x900x300mm
Consumo de Gás (GN)	1,09 m³/h
Consumo de Gás (GPL)	0,77 kg/h