

# 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 Elétrica 24L com Móvel Linha 900

### Informacoes do Produto

|        |         |         |       |
|--------|---------|---------|-------|
| SKU:   | EU9330E | Modelo: | 9330E |
| Marca: | EUTRON  | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |            |
|----------------|------------|
| Modelo         | 9330E      |
| Marca          | EUTRON     |
| Capacidade (L) | 16–25 L    |
| Energia        | Elétrico   |
| Linha          | 900        |
| Tipo           | Fritadeira |

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 24 litros, série 900, ideal para cozinhas com alta demanda. Construção robusta em inox, fácil limpeza e segurança.

### Descricao Completa

#### fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Profissional – Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências das cozinhas de alta intensidade, esta fritadeira industrial de 24 litros destaca-se pela sua robustez e eficiência. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para estabelecimentos que procuram otimizar o seu tempo e recursos. Com aquecimento rápido e preciso, este equipamento assegura resultados consistentes para frituras perfeitas, desde batatas fritas a anéis de cebola e delícias do mar.

O seu design inteligente, com cabeçal elétrico elevatório, simplifica as operações de limpeza, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiênico. A segurança é reforçada pelo termostato integrado que previne o sobreaquecimento, protegendo o equipamento e os utilizadores. Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios, esta máquina de fritar é uma aposta segura para quem procura fiabilidade e desempenho superior.

#### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais. Desde restaurantes de grande movimento que servem menus de almoço e jantar, até hotéis que oferecem serviço de quartos com propostas de fast food. É igualmente indicado para cozinhas de catering que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos fritos com rapidez e consistência. A fritadeira é também uma excelente alternativa para cafetarias e snack-bares que pretendam alargar a sua oferta com pratos fritos crocantes e saborosos.

#### Características Técnicas

| Característica | Detalhe   |
|----------------|-----------|
| Capacidade     | 24 litros |

| Característica       | Detalhe                                            |
|----------------------|----------------------------------------------------|
| Material do Corpo    | Aço inoxidável de 1 mm                             |
| Espessura Superior   | 2 mm                                               |
| Aquecimento          | Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável |
| Segurança            | Termostato de segurança contra sobreaquecimento    |
| Drenagem de Óleo     | Válvula de drenagem segura a partir de baixo       |
| Acessórios Incluídos | 2 cestos de aço inoxidável por cuba                |
| Opções de Gás        | GLP (opção Gás Natural)                            |
| Peso                 | 50 Kg                                              |
| Tensão               | 400V                                               |