

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

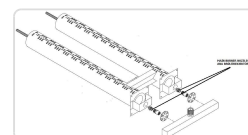
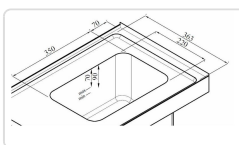
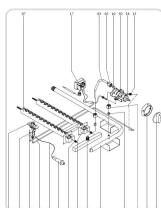
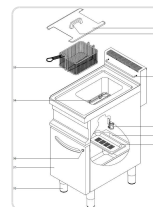


Fritadeira a Gás Dupla 8+8L Linha 700 c/ Duas Cubas

Informacoes do Produto

SKU:	EU7016A	Modelo:	7016A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7016A
Marca	EUTRON
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás dupla com 8+8 litros de capacidade, ideal para restaurantes e snack-bares. Construção em aço inoxidável e controlo de temperatura.

Descricao Completa

Fritadeira a gás dupla — Fritadeira Dupla a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial a gás oferece uma robustez e higiene excecionais, fabricada integralmente em aço inoxidável. A sua estrutura, que integra duas cubas monobloco, garante um desempenho uniforme e eficiente, ideal para operações com elevados volumes de produção. Prepare uma variedade de alimentos fritos com a máxima fiabilidade e consistência, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A segurança e o controlo térmico são primordiais, e esta máquina de fritar incorpora um termostato ajustável, permitindo uma precisão entre 100 °C e 190 °C. O termostato de segurança integrado protege contra sobreaquecimentos, assegurando um funcionamento seguro. Além disso, o sistema de esvaziamento do óleo é facilitado por um grifo de drenagem em cada cuba, tornando a limpeza e manutenção rápidas e seguras. A tecnologia de cuba limpa prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos e melhorando a qualidade dos alimentos.

Aplicações

Esta poderosa fritadeira de gás é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e unidades de fast-food a cozinhas de hotelaria e empresas de catering. A sua capacidade dupla permite a confeção simultânea de diferentes produtos, como batatas fritas crocantes para um snack-bar ou petiscos para um restaurante mais sofisticado, garantindo sempre resultados de alta qualidade e rapidez no serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Capacidade	8 + 8 litros
Controlo de Temperatura	Termóstato ajustável de 100 a 190 °C
Segurança	Termóstato de segurança integrado
Drenagem de Óleo	Grifo de drenagem em cada cuba
Cestas Incluídas	2 (1 por cuba, em aço inoxidável com suspensão)
Compatibilidade de Gás	Gás natural (configuração de série), Propano/Butano (GLP) com injetores específicos
Queimadores	4 (com injetor individual)
Injetores GN	1,70 mm
Injetores GLP	1,10 mm (Ref. REP0043130)
Piloto GN	0,35 mm (Ref. 100234)
Piloto GLP	0,25 mm (Ref. REP0008323)
Potência	10 + 10 kW
Dimensões (LxPxA)	800 x 700 x 900 mm
Peso	73 kg
Volume	0,75 m³

Certificação

CE