

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Fritadeira Industrial a Gás Dupla 2x12L - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU5022	Modelo:	5022
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	5022
Marca	EUTRON
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência

Mais de 15 kW

Tipo

Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla de alto rendimento (2x12L) em aço inox. Termostato ajustável 110-190°C e drenagem fácil de óleo. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás Dupla – Principais Vantagens

Concebida para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, esta fritadeira a gás oferece um desempenho inigualável e a máxima fiabilidade. Ideal para restaurantes, *snack-bars* e estabelecimentos de restauração que exigem rapidez e qualidade na preparação de alimentos fritos. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, resistindo ao uso intensivo diário. Com cubas independentes, permite uma gestão eficiente de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação cruzada de sabores.

A tecnologia de aquecimento rápido e o controlo preciso da temperatura desta máquina de fritura asseguram resultados consistentes, desde batatas fritas estaladiças a aperitivos variados. O sistema de acendimento piezoelétrico com chama piloto aumenta a segurança e a comodidade de operação, enquanto o sistema de drenagem de óleo facilita a limpeza e o reabastecimento. Este equipamento de fritura é uma solução de alto rendimento para otimizar a sua linha de confeção.

Aplicações

Esta fritadeira industrial é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes de hotelaria e restauração. É a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de grande volume, cadeias de *fast-food* que necessitam de agilidade na confeção, bem como para cozinhas industriais e serviços de *catering* que preparam grandes quantidades de alimentos fritos. A sua dupla cuba torna-a versátil para cozinhar simultaneamente diferentes produtos, como peixe, carne e vegetais, ou para manter o óleo limpo por mais tempo, alternando entre as cubas.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304 com esquinas arredondadas
Capacidade	2 cubas independentes de 12 litros cada (total 24 litros)
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável de 110-190 °C e termostato de segurança com rearme manual
Queimadores	Tubulares de aço inoxidável
Potência	20 kW
Acendimento	Piezoelétrico com chama piloto
Manutenção	Drenagem fácil do óleo (sistema debaixo das cubas)
Dimensões (LPA)	800x700x280 mm
Peso	32 kg
Tipo de Gás	GPL ou GN (Injetores incluídos)
Consumo de Gás	3,46 kg/h
Certificação	CE