



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.



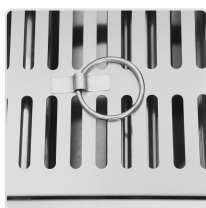
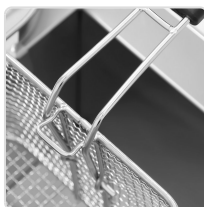
Acesso rapido
ao produto

Fritadeira a Gás Profissional de Bancada 23L

Informacoes do Produto

SKU:	EU1614	Modelo:	1614
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1614
Marca	EUTRON
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional com 23L de capacidade. Ideal para cozinhas de restaurantes, com construção em aço inoxidável e controlo de temperatura.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Esta **fritadeira industrial** a gás com móvel é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Com uma capacidade total de 23 litros numa cuba dupla, este equipamento de fritura garante que consegue preparar grandes volumes de alimentos fritos de forma eficiente, otimizando o fluxo de trabalho no seu restaurante ou hotel. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo, facilitando também a higiene diária.

O controlo preciso da temperatura, aliado a termostatos de regulação e segurança, previne o sobreaquecimento e garante resultados consistentes em cada utilização. O sistema de ignição seguro e eficiente complementa a funcionalidade deste equipamento. As cestas de fritura incluídas, em diversos tamanhos, oferecem versatilidade para diferentes tipos de alimentos, desde batatas fritas a anéis de cebola, tornando-a numa máquina de fritar essencial.

O design compacto da **máquina de fritar** otimiza o espaço disponível na cozinha, permitindo uma integração perfeita mesmo em ambientes com área limitada. Além disso, a certificação CE confirma que este produto está em conformidade com as rigorosas normas europeias de segurança e qualidade. As peças desmontáveis simplificam a limpeza e manutenção, garantindo que o seu

investimento se mantenha funcional e higiênico a longo prazo.

Aplicações

Esta fritadeira a gás é perfeitamente adequada para:

- Restaurantes de fast-food e snack-bares que necessitam de fritar grandes volumes de batatas, rissóis ou outros aperitivos rapidamente.
- Cozinhas de hotelaria que servem refeições em grande escala e precisam de um equipamento fiável para frituras constantes.
- Cantinas e refeitórios que procuram uma solução de fritura de alta capacidade e fácil manutenção.
- Catering e eventos, onde a rapidez e a consistência na confeção de alimentos fritos são cruciais.

Características Técnicas

Capacidade Total	23 litros (cuba dupla)
Material	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Regulável com termostato de regulação e segurança
Cestas Incluídas	2 cestas 200x260x130mm, 1 cesta 428x260x130mm
Dimensões da Fritadeira	550 x 595 x 1.000 mm
Dimensões da Embalagem	660 x 625 x 1.075 mm
Potência	9.500 W
Consumo de Gás	GLP 756,8 g/h
Peso	33 kg
Número de Cubas	1 cuba principal (dupla)
Tipo de Gás	GLP
Certificação	CE