

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 Industrial a Gás Linha 700 - 16L

Informacoes do Produto

SKU:	EU7938	Modelo:	7938
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7938
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Potência

8–15 kW

Tipo

Fritadeira

Descrição Resumida

Fritadeira industrial a gás de 16L, linha 700. Construção em aço inoxidável, controle de temperatura 110-190°C e sistema de segurança contra falha de chama.

Descrição Completa

Fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio com esta robusta fritadeira industrial a gás, desenhada para superar as expectativas nos ambientes de restauração mais exigentes. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto que a capacidade de 16 litros permite um volume de produção considerável. Esta solução de cocção integra um sistema de corte de gás por falha de chama, proporcionando uma segurança inigualável para a sua equipa. A luz piloto facilita a operação, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Pensada para a eficiência, este equipamento de fritura dispõe de um termostato ajustável que controla a temperatura do óleo entre 110° C e 190° C, assegurando resultados perfeitos em cada fritura. Para maior comodidade, inclui um prático pendurador de cestos que facilita a drenagem do óleo, contribuindo para uma operação mais limpa e organizada. O tanque de fritura monobloco e o termostato de segurança com rearme manual complementam as características que tornam esta máquina uma escolha ideal para qualquer estabelecimento que procure fiabilidade e desempenho.

Aplicações

Esta fritadeira de alta performance é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, desde restaurantes movimentados, cantinas escolares e refeitórios empresariais, até hotéis e serviços de catering. A sua capacidade e eficácia tornam-na ideal para preparar grandes quantidades de batatas fritas, rissóis, pasteis de bacalhau e outros fritos, garantindo sempre a mesma qualidade e consistência. O seu design robusto e os seus mecanismos de segurança são atributos cruciais para operações intensivas, onde a segurança e a produtividade são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Sistema de Corte de Gás	Por falha de chama, para maior segurança
Luz Piloto	De operação, de fácil visualização
Pendurador de Cestos	Para drenar o óleo
Controlo de Temperatura	De 110° C a 190° C
Tanque de Fritura	Monobloco
Termostato de Segurança	Com rearme manual
Material	Aço Inoxidável
Termostato Ajustável	De 100° C a 180° C
Dimensões	400x730x850 mm
Potência	10 kW
Consumo GLP	0,794 kg/hora
Capacidade	16 Litros
Peso Líquido	27 Kg
Série	DRNGF-4070 Linha 700