

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 Dupla 18L | Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	EU6362	Modelo:	TH6362
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TH6362
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla de 18L (9L+9L) Linha 550/600, com estrutura em aço inox, termóstato de segurança e queimadores de alto rendimento para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional Dupla – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com a Fritadeira a Gás Profissional Dupla, uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer estabelecimento de restauração. Com a sua capacidade generosa de 9L+9L, ela permite-lhe gerir grandes volumes de produção, otimizando o tempo de confeção e garantindo a satisfação dos seus clientes. A estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, enquanto os queimadores de alto rendimento garantem uma recuperação rápida da temperatura, essencial para frituras perfeitas. O termóstato de segurança e a válvula de segurança integrada oferecem tranquilidade, protegendo o seu investimento e a sua equipa. Ideal para cozinhas movimentadas, este equipamento oferece a fiabilidade e o desempenho de que o seu negócio precisa.

Aplicações

Esta fritadeira a gás é a escolha acertada para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes de alta cozinha a cafeterias movimentadas, passando por estabelecimentos de fast-food e hotéis com serviço de buffet. A capacidade dupla permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação de sabores e aumentando a produtividade. Perfeita para batatas fritas crocantes, anéis de cebola dourados, rissóis e muitos outros pratos fritos que a sua equipa vai preparar com mestria e excelência.

Características Técnicas

Capacidade	9L + 9L
Termóstato de Temperatura	+100°C a +180°C

Termóstato de Segurança	Sim
Tubo de Drenagem de Óleo	Sim
Estrutura	Aço Inoxidável
Queimadores	Alto Rendimento
Válvula de Segurança	Sim
Peso Bruto	34 kg
Potência Gás	14,0 kW (4x 3,5 kW)
Dimensões Externas	600x630x300mm