

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Bancada Inox 5L | Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	EU6341	Modelo:	TH6341
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TH6341
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional, em aço inoxidável, com cuba de 5L e termóstato de temperatura ajustável. Ideal para equipar a sua cozinha!

Descricao Completa

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Otimize a sua cozinha profissional com a nossa fritadeira elétrica de bancada. Concebida para durabilidade e eficiência, esta **frigideira industrial** garante resultados perfeitos em cada utilização. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, crucial para o ritmo acelerado do seu restaurante ou bar. Com uma capacidade generosa de 5 litros, permite preparar porções substanciais, mantendo a qualidade constante.

A versatilidade é um dos pontos fortes desta **deep fryer**, com um termóstato de temperatura ajustável entre +100°C e +180°C, oferecendo controlo preciso para uma vasta gama de alimentos fritos. Os pés niveladores proporcionam estabilidade em qualquer superfície de trabalho, tornando-a uma solução flexível e segura para as suas necessidades. Esta **fryer** é a escolha ideal para quem procura fiabilidade e desempenho superior, impactando positivamente a eficiência e os custos operacionais do seu negócio.

Aplicações

Esta fritadeira é perfeita para uma variedade de estabelecimentos profissionais. É ideal para cafetarias movimentadas, onde a rapidez no serviço de snacks fritos é essencial. Em pequenos restaurantes, oferece a capacidade necessária para preparar acompanhamentos e pratos principais com elevada qualidade. Para caterings e eventos, a sua portabilidade e robustez tornam-na uma aliada indispensável. A equipa de qualquer cozinha que valorize a eficiência e durabilidade irá apreciar a performance desta fritadeira.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Isolamento	Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico
Capacidade da Cuba	5 litros
Regulação de Temperatura	Termóstato ajustável, de +100°C a +180°C
Potência Elétrica	2,5 kW
Voltagem	220 V / 50 Hz
Dimensões Externas (C x L x A)	400 x 630 x 300 mm