

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 Profissional Dupla 24L Linha 700

Informações do Produto

SKU:	EU7054	Modelo:	TH7054
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EUTRON
Modelo	TH7054
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla profissional de bancada, Linha 700, com 24L de capacidade (2x12L). Ideal para cozinhas de restaurantes. Potência de 15kW e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Dupla Linha 700 — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com a Fritadeira Elétrica Dupla de 24L, um equipamento robusto e eficiente, ideal para operações de fritura de volume médio a alto. Concebida para durar e otimizar o fluxo de trabalho, a sua construção em aço inoxidável assegura não só a higiene e a longevidade, como também uma limpeza simplificada, graças às cubas com cantos arredondados.

Com um controlo termostático preciso da temperatura (de +100°C a +180°C) e um termóstato de segurança, terá sempre frituras perfeitas e seguras. A potência de 15kW garante que a fritadeira atinge rapidamente a temperatura desejada, mantendo-a estável mesmo durante picos de utilização, o que significa maior produtividade para a sua equipa e pratos sempre consistentes para os seus clientes. O tubo de drenagem integrado oferece uma solução prática e segura para a mudança de óleo.

Aplicações

Esta fritadeira elétrica é a escolha perfeita para restaurantes movimentados, cantinas empresariais, e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma solução fiável e de alto desempenho para preparar uma grande variedade de alimentos fritos, desde batatas a peixe e muito mais. A sua configuração dupla permite a fritura simultânea de diferentes produtos sem mistura de sabores, aumentando a versatilidade da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade Total	24 Litros (2x12L)
Estrutura	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático, +100°C a +180°C
Termóstato de Segurança	Sim
Tubo de Drenagem	Com sistema de segurança
Cubas	Cantos arredondados para fácil limpeza
Potência Elétrica	15kW
Tensão/Frequência	380V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	800x700x300mm
Pés	Niveladores