

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira a Gás Profissional Linha 700 – 1 Cuba 15L

Informacoes do Produto

SKU:	EU7055	Modelo:	TH7055
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TH7055
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Potência

4–7 kW

Tipo

Fritadeira

Descrição Resumida

Fritadeira a gás profissional Linha 700, com 1 cuba de 15L. Estrutura em aço inox, termostato de segurança e acendimento piezoelétrico. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Fritadeira a Gás Industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com a nossa fritadeira a gás de alta performance. Equipada com uma cuba de 15 litros, esta fritadeira industrial permite-lhe preparar grandes quantidades de alimentos fritos com facilidade e rapidez, ideal para estabelecimentos de elevado volume de produção. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o ritmo acelerado de um restaurante ou hotel.

Esta deep fryer foi desenhada a pensar na segurança e no controlo, integrando um termostato de segurança e um termostato de temperatura ajustável entre +100°C e +180°C. O acendimento piezoelétrico assegura um arranque rápido e seguro, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. Invista numa frigideira industrial que combina potência, segurança e construção de qualidade superior para resultados excelentes em cada serviço.

Aplicações

- Perfeita para restaurantes com menus que exigem frituras constantes e em grande volume, como batatas fritas, rissóis ou pastéis de bacalhau.
- Ideal para hotéis que servem pequenos-almoços e jantares, garantindo a preparação rápida e de qualidade de múltiplos pratos.
- Essencial em cantinas e refeitórios que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para atender a um elevado número de refeições diárias.
- Uma excelente escolha para empresas de catering, devido à sua capacidade para gerir grandes encomendas e manter a qualidade dos alimentos fritos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	15 litros
Tipo de Energia	Gás
Estrutura	Aço inoxidável AISI304
Termostato de Segurança	Sim
Termostato de Temperatura	+100°C a +180°C
Acendimento	Piezoelétrico
Base Suporte	Com pés niveladores, porta e puxador
Queimadores	2 de alto rendimento (2x 3,5kW)
Potência Gás	7,0 kW
Dimensões Externas	400x700x850 mm
Peso Bruto	33 kg
Cuba	Monobloco