

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 Profissional Dupla a Gás 15L+15L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU7056	Modelo:	TH7056
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TH7056
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Fritadeira profissional dupla a gás com 2 cubas de 15L, estrutura em aço inox e termostato de segurança. Ideal para cozinhas de alta produção.

Descrição Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Fritadeira Dupla a Gás — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha com a nossa Fritadeira Profissional Dupla a Gás de 15L+15L. Concebida para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produção, este equipamento robusto combina alta performance com total segurança.

A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os seus potentes queimadores a gás proporcionam um aquecimento rápido e uniforme do óleo.

O termostato de segurança e o termostato de temperatura ajustável, de +100°C a +180°C, asseguram o controlo preciso e a segurança operacional, permitindo-lhe preparar uma vasta gama de alimentos fritos na perfeição. Os pés niveladores ajustáveis garantem estabilidade em qualquer superfície de trabalho, tornando-a ideal para o seu restaurante, hotel ou grande estabelecimento de restauração.

Aplicações

Esta fritadeira é a solução ideal para:

- **Restaurantes de grande volume:** Para fritar batatas fritas, rissóis, croquetes e outros pratos que exijam rapidez e consistência.
- **Cozinhas de hotelaria:** Perfeita para buffets e serviços de quartos, garantindo alimentos fritos estaladiços a qualquer hora.
- **Cantinas e refeitórios:** Onde a capacidade e a resistência são essenciais para atender a um elevado número de refeições diárias.
- **Serviços de catering:** A sua robustez e facilidade de transporte (com a base suporte) permitem uma utilização eficaz em diversos eventos.

Características Técnicas

Capacidade	15L + 15L
Fonte de Energia	Gás
Estrutura	Aço Inoxidável
Termóstato de Segurança	Sim
Termóstato de Temperatura	+100°C a +180°C
Acendimento	Piezoelétrico
Cuba	Monobloco
Queimadores	4 (4 x 4,5kW = 18kW)
Base Suporte	Com pés niveladores, porta e puxador
Dimensões Externas	800x700x850mm
Peso Bruto	55kg