

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional 24Lts Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	EU9096	Modelo:	TH9096
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TH9096
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 24L com estrutura em aço inoxidável e controlo de temperatura. Ideal para elevada produção.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

A Fritadeira Elétrica Profissional de 24 litros, da nossa Linha 900, foi concebida para ir ao encontro das exigências mais rigorosas das cozinhas profissionais. Com uma robusta estrutura em aço inoxidável AISI304, esta **fryer** garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento. O termostato de segurança e o de temperatura, ajustável entre +100°C e +180°C, asseguram um controlo preciso e seguro durante a fritura, resultando em alimentos consistentemente perfeitos. A cuba monobloco, com torneira para drenagem de óleos, simplifica a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo uma operação eficiente.

Aplicações

Esta **deep fryer** é a solução ideal para uma vasta gama de ambientes de restauração, desde restaurantes movimentados e cantinas industriais até hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 24 litros é perfeita para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, garantindo rapidez no serviço, mesmo em horários de pico. É um equipamento que se adapta sem problemas tanto a cozinhas com espaço limitado, graças à sua base suporte com pés niveladores e porta, como a estabelecimentos que procuram um equipamento de alta performance para a sua zona de confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Fritadeira	Elétrica

Característica	Detalhe
Número de Cubas	1
Capacidade da Cuba	24 litros
Estrutura	Aço inoxidável AISI304
Base Suporte	Com pés niveladores, porta e puxador
Termostato de Segurança	Incluído
Controlo de Temperatura	+100°C a +180°C
Cuba	Monobloco
Drenagem de Óleos	Torneira integrada
Peso Bruto	60 kg
Potência (Elétrica)	16,5 kW (380V/50Hz)
Dimensões Externas (LxPxA)	400x930x850 mm