

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 Profissional 2 Cubas 24Lts - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	EU9097	Modelo:	TH9097
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TH9097
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 2 cubas com 24 litros de capacidade cada. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis, linha 900, 33kW.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Otimize a eficiência da sua cozinha profissional com a Fritadeira Elétrica Profissional da Linha 900. Concebida para durabilidade e alto desempenho, esta fritadeira de 2 cubas com 24 litros de capacidade cada é ideal para estabelecimentos de restauração de grande volume. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma limpeza fácil e rápida, mas também uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo diário, prolongando a vida útil do equipamento.

O controlo preciso da temperatura, de +100 °C a +180 °C, e o termostato de segurança asseguram uma fritura consistente e segura, protegendo o seu investimento e a sua equipa. A base suporte com pés niveladores oferece estabilidade em qualquer superfície, enquanto a cuba monobloco e as torneiras para drenagem de óleos simplificam significativamente as operações de manutenção e limpeza, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene no seu restaurante ou hotel. Este equipamento foi construído a pensar na produtividade e segurança do seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, desde restaurantes movimentados, cantinas escolares e universitárias, até hotéis com serviço de pequeno-almoço e jantar. É a escolha ideal para cozinhas que necessitam de fritar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, como batatas fritas, rissóis, coxinhas ou tempura, garantindo sempre resultados crocantes e uniformes. A sua capacidade e robustez tornam-na indispensável em operações de catering e buffets de grande escala, onde a rapidez e a qualidade são cruciais.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	2 x 24 Litros
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Termostato de Segurança	Sim
Termostato de Temperatura	+100 °C a +180 °C
Torneiras de Drenagem	Sim, para óleos
Tipo de Cuba	Monobloco
Peso Bruto	140 kg
Potência	33 kW
Voltagem	380V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	800x930x850 mm