

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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



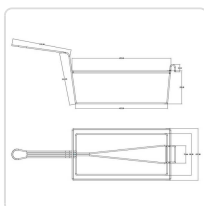
Hotelequip.pt

Fritadeira por Indução Linha 700, Elétrica, 30L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105823	Modelo:	INDUFRY 700-40-P
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	INDUFRY 700-40-P

Descricao Resumida

Fritadeira de indução elétrica de alto desempenho para cozinhas profissionais. Capacidade de 30L com 1 cesta, controlo digital de temperatura e segurança avançada. Dimensões: 400x700x980mm.

Descricao Completa

Fritadeira por Indução Elétrica — Vantagens Profissionais

Esta fritadeira por indução elétrica (também conhecida como "fryer" industrial) de alto desempenho, modelo de uma cesta e 30 litros, foi concebida para cozinhas profissionais exigentes. A sua tecnologia de indução avançada garante uma temperatura precisa e contínua, fundamental para obter resultados ótimos em todas as frituras, mantendo a qualidade dos alimentos estaladiços e uniformemente cozinhados. A recuperação rápida da temperatura de trabalho, mesmo após a introdução de novos produtos, assegura uma eficiência inigualável, superando as fritadeiras tradicionais de resistências elétricas.

A segurança é uma prioridade, com tripla proteção contra o sobreaquecimento e um sistema de indução que separa os elementos elétricos do óleo. Este design não só previne riscos elétricos, como também facilita a limpeza. A zona fria para resíduos evita a mistura de sabores e a libertação de substâncias nocivas, prolongando a vida útil do óleo. O controlo digital de temperatura, com sensor de resposta rápida, oferece uma precisão que otimiza o consumo energético e garante a consistência dos pratos servidos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e qualquer estabelecimento HORECA que exija alta produtividade e qualidade constante nas suas frituras. A sua robustez e design integrado tornam-na perfeita para ambientes de elevado volume, onde a durabilidade e a facilidade de manutenção são cruciais. A torneira de drenagem externa facilita a troca de óleo, minimizando o tempo de inatividade e maximizando a eficiência operacional.

Especificações Técnicas

Tipo	Móvel com portas
Capacidade	30 litros
Cestas	1
Potência	10 kW
Tensão	380/3/N – 50-60 Hz
Dimensões (L x P x A)	400 x 700 x 980 mm
Temperatura de Trabalho	60-190 °C
Temporizador	0-120 minutos
Tampas anti-respingo	Incluídas