

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

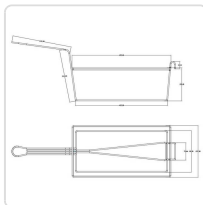
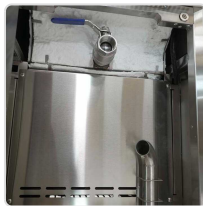


Fritadeira Indução Dupla Linha 700, 2x30L, 20 kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105826	Modelo:	INDUFRY 700-80-P
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	INDUFRY 700-80-P

Descricao Resumida

Fritadeira de indução profissional dupla, 2x30L, 20 kW. Ideal para HORECA, garante fritura precisa e segura com sistema de limpeza fácil. Dimensões: 800x700x980 mm.

Descricao Completa

Fritadeira de Indução Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira de indução profissional (também conhecida como fritadeira industrial ou fry-top de tina) foi concebida para atender às exigências mais rigorosas da hotelaria e restauração. A sua tecnologia de indução de alto desempenho assegura uma temperatura precisa e constante, indispensável para fritar alimentos com resultados ótimos, mantendo a qualidade e sabor em cada preparação.

A segurança é uma prioridade, integrando tripla proteção contra sobreaquecimento e um sistema de indução que isola os elementos elétricos do óleo. Este equipamento garante a máxima proteção elétrica, minimizando riscos e facilitando a limpeza. A cuba embutida e sem reentrâncias simplifica a manutenção diária, otimizando o tempo e a higiene na sua cozinha.

Com duas cestas e capacidade de 30+30 litros, esta fritadeira elétrica de indução é ideal para estabelecimentos com alto volume de produção, permitindo uma gestão eficiente e rápida de grandes quantidades de alimentos. A recuperação rápida da temperatura de trabalho, superior às fritadeiras tradicionais, assegura uma operação contínua e sem interrupções.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração com elevada procura, onde a velocidade e a precisão na fritura são cruciais. A sua capacidade dupla e o sistema de drenagem de óleo rápido tornam-na perfeita para cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, como batatas fritas, rissóis, peixe panado e muito mais. Adequada para ambientes que exigem equipamentos robustos, eficientes e de fácil manutenção, contribuindo para uma operação fluida e rentável.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	800 x 700 x 980 mm
Tipo	Móvel com portas
Capacidade	30 + 30 Litros
Cestas	2
Potência	10 + 10 kW
Voltagem	380-420V 3N~ 50-60Hz
Temperatura de trabalho	60-190 °C
Temporizador	0-120 min
Inclui	Tampas anti-respingo