

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cesto para Fritadeira Elétrica Linha 700 - 137x580x250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105953	Modelo:	CEFRY-1/2
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CEFRY-1/2

Descricao Resumida

Cesto profissional 1/2 para fritadeiras de indução Linha 700. Dimensões 137x580x250 mm. Aço inoxidável, alta durabilidade.

cesto fritadeira indução — Cesto para Fritadeira de Indução — Principais Vantagens

Desenvolvido especificamente para fritadeiras de indução de alto desempenho, este cesto oferece uma solução robusta e eficaz para qualquer cozinha profissional. A sua conceção assegura resultados de fritura ótimos, mantendo a temperatura controlada e separando os resíduos alimentares.

A tecnologia de indução proporciona uma fritura precisa e contínua, garantindo que os alimentos sejam preparados à temperatura ideal para preservar a sua qualidade. A zona fria integrada minimiza o sobreaquecimento e a mistura de sabores, resultando em pratos sempre saborosos e saudáveis.

Com um sistema de indução que isola os elementos elétricos do óleo, este cesto (também conhecido como crivo ou peneira) garante a máxima segurança elétrica e facilita a limpeza. A sua estrutura sem dobras internas e a ausência de elementos de aquecimento no interior da cuba tornam a manutenção simples e higiénica.

O design integra ainda um sistema de fixação para escorrer o óleo eficientemente, contribuindo para uma operação mais limpa e organizada na sua cozinha.

Aplicações

Este cesto é ideal para uma ampla gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e bares que utilizam fritadeiras de indução da Linha 700. Perfeito para fritar batatas, aperitivos, peixe e outros alimentos com grande volume de produção.

É uma solução prática para cozinhas de alta exigência que procuram durabilidade, eficiência e segurança na preparação de alimentos fritos, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a consistência dos resultados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	137 x 580 x 250 mm
Compatibilidade	Fritadeiras de Indução Linha 700
Construção	Aço inoxidável
Características adicionais	Sistema de fixação para escorrer óleo

Característica	Detalhe
Tipo	Cesto 1/2