

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Indução Elétrica Linha 700 com Cesta Única

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

Fritadeira de indução elétrica Linha 700 com controlo digital de temperatura (60-190 °C). Oferece aquecimento rápido, recuperação eficiente e zona fria para frituras de

qualidade.

Descrição Completa

A fritadeira de indução elétrica Linha 700 proporciona controlo digital preciso da temperatura (60-190 °C), essencial para frituras de alta qualidade. A indução garante aquecimento rápido e recuperação eficiente, otimizando o desempenho.

Fritadeira Elétrica Cesta 1/2 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	137 x 580 x 250 mm
Temperatura de Trabalho	60-190 °C
Temporizador	0-120 min
Voltagem	380-420V 3N~ 50-60Hz
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras e pizzarias que necessitam de frituras rápidas e consistentes. Adequada também para cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a eficiência e a qualidade são prioritárias. Em snack-bares e hamburgarias de volume, a recuperação rápida da temperatura é uma vantagem crucial.

Fritadeira de Indução — Principais Vantagens

- Controlo digital preciso da temperatura (60-190 °C) com sensor digital para resposta rápida.
- Tecnologia de indução para aquecimento rápido e recuperação eficiente da temperatura.
- Zona fria para resíduos, prevenindo sobreaquecimento e mistura de sabores.
- Máxima proteção elétrica e facilidade de limpeza graças à cuba embutida.
- Tripla proteção de segurança contra o sobreaquecimento.
- Torneira de drenagem na base para troca rápida e segura do óleo.
- Design avançado do chassi que previne queimaduras por contacto.
- Sistema de fixação da cesta para escorrer o óleo.
- Inclui tampas anti-respingo.

Qual a principal vantagem da tecnologia de indução nesta fritadeira?

A indução permite um aquecimento extremamente rápido e uma recuperação de temperatura eficiente após a introdução dos alimentos, garantindo frituras consistentes e de alta qualidade com menor consumo energético.

Como é garantida a segurança elétrica e a facilidade de limpeza?

O sistema de indução separa os elementos elétricos do óleo, oferecendo máxima proteção. A cuba embutida e integrada na bancada, sem resistências internas, facilita a limpeza e manutenção.

Qual a importância da zona fria para resíduos?

A zona fria permite que os resíduos dos alimentos se depositem no fundo, evitando que se queimem e libertem substâncias nocivas ou alterem o sabor do óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade da fritura.

Esta fritadeira é adequada para operações de alto volume?

Sim, a rápida recuperação da temperatura e o controlo digital preciso tornam-na ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, como restaurantes, cantinas e snack-bars movimentados.

Quais as opções de drenagem e manutenção do óleo?

A fritadeira dispõe de uma torneira de drenagem na base para uma troca rápida e segura do óleo. O sistema de fixação da cesta permite escorrer o óleo diretamente sobre a cuba, otimizando o processo.