

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



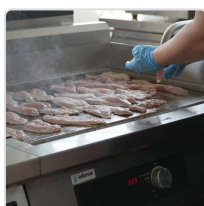
Hotelequip.pt

Fry-Top Indução Linha 700, 10 kW, 720x610 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105827	Modelo:	INDUGRILL 700-80-P
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	INDUGRILL 700-80-P

Descrição Resumida

Fry-top de indução profissional Linha 700, 10 kW. Chapa lisa cromada 720x610 mm para cozedura precisa e eficiente. Ideal para HORECA de alto volume.

Descrição Completa

fry-top indução 10 kW — Fry-Top de Indução de Alto Desempenho — Principais Vantagens

Descubra a eficiência superior de cozedura com o nosso fry-top de indução (também conhecido como chapa ou grelhador) de alta performance, ideal para o setor HORECA e cozinhas profissionais. A potente tecnologia de indução de 10 kW assegura uma temperatura precisa e contínua, garantindo resultados ótimos e consistentes para cada prato. Esta solução inovadora traduz-se em significativa poupança de tempo e redução do consumo energético.

Equipado com uma chapa cromada de alta densidade, este equipamento não só se destaca pela resistência à corrosão e ao desgaste, mas também pela facilidade de limpeza e durabilidade excepcional. O funcionamento silencioso, higiénico e o controlo digital com sensor garantem uma operação agradável e total controlo sobre o processo de cozedura, permitindo ajustar a temperatura em 10 posições distintas, entre 80 °C e 300 °C.

Aplicações

Este fry-top de indução é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a sua produção com um equipamento fiável e eficiente. A sua capacidade de atingir rapidamente a temperatura de funcionamento e o temporizador de 0 a 120 minutos tornam-no ideal para ambientes de elevado volume, assegurando a preparação rápida e precisa de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e panquecas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	800 x 700 x 980 mm
Dimensões da Chapa	720 x 610 mm
Tipo	Móvel com portas
Tipo de Chapa	Lisa, Cromada de Alta Densidade
Potência de Indução	10 kW
Gama de Temperatura	80 - 300 °C
Controlo de Potência	10 posições
Controlo de Temperatura	Digital com sensor
Temporizador	0 - 120 minutos
Proteção de Segurança	Tripla contra sobreaquecimento, termostato de segurança
Tensão	380-420V 3N~ 50-60Hz (ficha não incluída)