

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 21/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



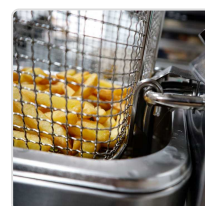
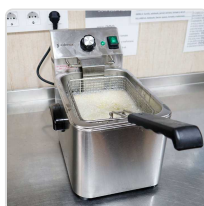
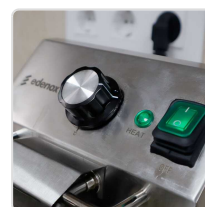
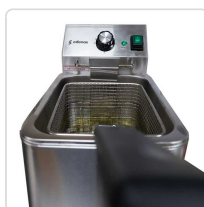
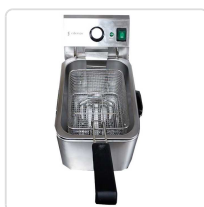
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Simples 4 Litros - Aço Inoxidável

Informações do Produto

SKU:	EX19097050	Modelo:	TF-5 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
-------	--------

Modelo	TF-5 E
--------	--------

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 4 litros, corpo em aço inoxidável. Controlo termostático de 50-190°C e fácil limpeza dos elementos removíveis. Dimensões: 200x385x300mm.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica 4 Litros — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica profissional (também designada por **fritador**) de 4 litros foi concebida para atender às rigorosas exigências de estabelecimentos HORECA, tais como restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e bares. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo. A sua estrutura robusta e design inteligente facilitam a integração em qualquer linha de confeção.

A regulação termostática da temperatura, entre 50°C e 190°C, oferece precisão no controlo do processo de fritura, essencial para obter resultados consistentes e alimentos perfeitamente cozinhados. O termóstato de segurança com rearme manual proporciona uma camada extra de proteção, prevenindo sobreaquecimentos e garantindo a segurança operacional, crucial para a tranquilidade dos utilizadores.

A facilidade de limpeza e manutenção é um ponto forte, com elementos de aquecimento e painel que podem ser removidos sem esforço. Este sistema simplifica a higiene diária e prolonga a vida útil do equipamento, otimizando o tempo de trabalho nas cozinhas profissionais. Inclui cesto robusto com cabo ergonómico e anti-calor, assegurando manuseamento seguro e confortável durante todo o serviço.

Aplicações

Ideal para restaurantes de pequeno a médio porte, cafés, bares e estabelecimentos de *catering* que necessitam de uma solução eficiente para a fritura de porções individuais ou pequenas quantidades. A sua capacidade de 4 litros é perfeita para preparar batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, mantendo a temperatura do óleo estável mesmo durante picos de procura. É uma escolha versátil

para complementar equipamentos de maior dimensão ou para cozinhas com espaço limitado, garantindo sempre a qualidade desejada.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	200 x 385 x 300
Capacidade (l)	4
Potência (kW)	2,500
Tensão (V)	230V-50/60Hz
Tipo	Simplex
Material	Aço inoxidável
Regulação de Temperatura	Termostática 50° a 190 °C
Termóstato de Segurança	Com rearme manual
Indicador LED	Funcionamento do elemento de aquecimento
Nível de Óleo	Indicador máximo-mínimo
Cesto	1 unidade incluída, reforçado com cabo ergonómico
Filtro de Resíduos	Removível, dentro do tanque
Tanque	Amovível (4 litros), rebaixado para limpeza
Gancho para Cesto	Incluído, para drenagem de óleo