

# 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



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Dupla 4+4L | Termóstato de Segurança 230V

### Informacoes do Produto

SKU:	EX19097063	Modelo:	TF-5-D E
Marca:	EDENOX	EAN:	8445206343070

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8445206343070

## Descrição Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 4+4 litros em aço inox. Regulação precisa da temperatura (50-190°C) e limpeza fácil. Ideal para HORECA. Dimensões: 415x385x300mm.

## Descrição Completa

### Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente da hotelaria e restauração, esta fritadeira elétrica dupla (também conhecida como fritadeira industrial) de 4+4 litros oferece robustez e eficiência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, suportando o uso contínuo em cozinhas de alto volume. Perfeita para restaurantes, cafés e estabelecimentos HORECA que procuram desempenho fiável.

Equipada com regulação termostática de temperatura de 50°C a 190°C, incluindo um termóstato de segurança com rearme manual, esta fritadeira assegura um controlo preciso e consistente para resultados perfeitos. Os elementos de aquecimento são facilmente removíveis, simplificando as operações de limpeza e manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.

### Aplicações

Esta fritadeira elétrica dupla é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde pequenos cafés e esplanadas a restaurantes de média dimensão e cozinhas de hotel. A sua configuração dupla permite fritar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo elevados volumes de pedidos durante os períodos de maior afluência. É a solução perfeita para a preparação de batatas fritas, rissóis, pasteis e outros fritos que exijam consistência e rapidez.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	415 x 385 x 300
Capacidade (l)	4 + 4

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência (kW)</b>	2,5 x 2
<b>Tensão (V)</b>	230V-50/60Hz
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo Temperatura</b>	Termostático 50°C a 190°C
<b>Segurança</b>	Termóstato de segurança com rearme manual
<b>Cesto</b>	Robusto com cabo ergonómico e anti-calor (1 cesto por cuba)
<b>Limpeza</b>	Painel e elementos removíveis, tanque rebaixado