

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: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



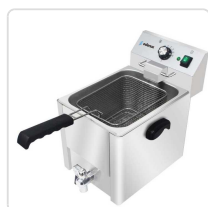
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Simples 8 Litros - Regulação Termostática

Informações do Produto

SKU:	EX19097064	Modelo:	TF-82 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca

EDENOX

Modelo

TF-82 E

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica simples de 8 litros em aço inoxidável, com regulação termostática (50-190°C). Ideal para cozinhas profissionais. Potência de 3,25 kW.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Simples 8 Litros — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma fritadeira (ou "fritadeira elétrica compacta") concebida para alta performance e durabilidade. Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta fritadeira elétrica de 8 litros assegura higiene superior e uma resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo, ideal para restauração, bares e hotelaria.

Com um controlo termostático preciso que varia de 50°C a 190°C, incluindo um termóstato de segurança com rearme manual, permite-lhe alcançar a temperatura ideal para qualquer tipo de frito, desde batatas a rissóis. A facilidade de limpeza é garantida pelos elementos de aquecimento e painel removíveis, simplificando a manutenção diária e prolongando a vida útil do equipamento.

O indicador LED para o funcionamento do elemento de aquecimento e o sistema de drenagem de óleo com torneira incorporada nos modelos de 8 litros, otimizam as operações, tornando-as mais seguras e eficientes para o seu negócio.

Aplicações

Esta fritadeira é a solução ideal para restaurantes, cafés, bares, *food trucks* e qualquer estabelecimento de *catering* que necessite de fritar alimentos de forma rápida e eficiente. Com a sua capacidade de 8 litros, é perfeita para cozinhas com volume de serviço médio, garantindo resultados crocantes e uniformes. A robustez dos cestos e o filtro de resíduos removível tornam-na adequada para uso contínuo, mantendo a qualidade do óleo e evitando a mistura de sabores.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	260 x 415 x 385
Capacidade (l)	8
Potência (kW)	3,250
Tensão (V)	230V-50/60Hz
Tipo	Simples
Material	Aço Inoxidável
Regulação Temperatura	50°C a 190°C
Termóstato Segurança	Com rearme manual
Cesto Padrão	1
Drenagem Óleo	Com torneira