

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Dupla 8 + 8 Litros - Linha Snack

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19097075	<b>Modelo:</b>	TF-82-D E
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-82-D E

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla com 8 + 8 litros de capacidade, ideal para hotelaria e restauração. Potência de 7,5kW, construção em aço inox e controlo termostático preciso.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Dupla (Deep Fryer) 8 + 8 Litros — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta fritadeira elétrica dupla de 8 + 8 litros, também conhecida como *deep fryer*, é a solução ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade e segurança na preparação de alimentos fritos.

A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para cozinhas profissionais. A regulação termostática da temperatura, de 50° a 190°C, permite um controlo preciso para fritar uma vasta gama de alimentos, desde batatas a rissóis. Os termóstatos de segurança com rearme manual e os indicadores LED garantem uma operação segura e eficiente.

A facilidade de manutenção é um dos pontos fortes deste equipamento. Os elementos de aquecimento e o painel frontal são removíveis, simplificando a limpeza dos tanques rebaixados. Inclui ainda um filtro de resíduos amovível em cada tanque para evitar a mistura de sabores e o sobreaquecimento do óleo, prolongando a sua vida útil.

### Aplicações

Esta fritadeira é perfeita para restaurantes, bares, cafetarias, cozinhas industriais e refeitórios que necessitam de fritar grandes volumes de alimentos simultaneamente, como batatas fritas, pasteis, ou tempuras. A sua configuração dupla permite cozinhar diferentes tipos de alimentos sem contaminação de sabor, ou manter diferentes temperaturas para várias preparações. É robusta e fiável, adequada para uso intensivo em ambientes profissionais.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	520 x 415 x 385
Capacidade (l)	8 + 8
Potência (kW)	7,500
Tensão (V)	230V-50/60Hz
Tipo	Dupla
Construção	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático: 50° a 190°C
Segurança	Termóstato de segurança com rearme manual
Limpeza	Elementos de aquecimento e painel removíveis, tanques rebaixados
Cestos	Robustos, reforçados com cabo ergonómico e anti-calor (1 por tanque)
Drenagem de Óleo	Torneira para esvaziar o óleo (modelos de 8 litros)
Filtro	Removível para resíduos