

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



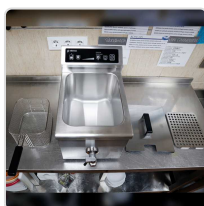
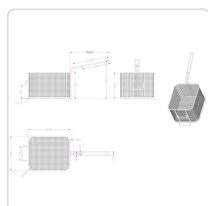
Hotelequip.pt

Fritadeira de Indução Simples 8 Litros - Controlo Digital

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092575	Modelo:	TF-82-I
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	TF-82-I
---------------	---------

Descricao Resumida

Fritadeira de indução profissional simples de 8 litros, 3,5 kW. Controlo digital de temperatura e zona fria para máxima eficiência e segurança.

Descricao Completa

Fritadeira de Indução Profissional – Principais Vantagens

Esta fritadeira de indução (também conhecida como trempe ou tacho elétrico) destaca-se pela sua tecnologia avançada, garantindo uma temperatura exata constante, essencial para resultados de fritura ideais. A zona fria integrada, onde os resíduos se depositam, impede o sobreaquecimento do óleo e a libertação de substâncias nocivas, preservando o sabor dos alimentos e prolongando a vida útil do óleo.

A segurança elétrica é maximizada graças ao sistema de indução, que isola os elementos elétricos do óleo, superando os sistemas elétricos tradicionais. Além disso, o design cuidadoso do chassis previne queimaduras acidentais por contacto, e o aparelho oferece tripla proteção contra o sobreaquecimento, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro.

Com um controlo digital preciso da temperatura, esta fritadeira de bancada permite uma rápida recuperação da temperatura de trabalho após a imersão dos alimentos, garantindo eficiência superior. A limpeza é simplificada pelo depósito embutido e sem dobras, que facilita a manutenção e a higiene diária.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, snack-bares e cozinhas de catering que exigem equipamentos fiáveis e eficientes. A sua capacidade de 8 litros torna-a perfeita para operações com volume médio, onde a qualidade consistente dos fritos é crucial. É especialmente adequada para a preparação de batatas fritas, rissóis, pastéis e outros alimentos fritos, mantendo a textura e o sabor perfeitos em cada utilização.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	288 x 478 x 410
Capacidade (l)	8
Temporizador	0-120 min
Temperatura de trabalho	60-190°C
Potência (kW)	3,500
Tensão (V)	230V-50/60Hz
Tipo	Simplex