

# 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

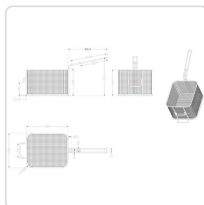


## Fritadeira de Indução Dupla 8+8 Litros - Controlo Digital

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19103372	<b>Modelo:</b>	TF-82-D-I
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	TF-82-D-I

## Descricao Resumida

Fritadeira de indução dupla de 8+8 litros com controlo digital. Potência de 7 kW para resultados rápidos e controlados. Ideal para restauração intensiva.

## Descricao Completa

### Fritadeira de Indução Dupla — Principais Vantagens

A nossa fritadeira (tacho de fritar) de indução dupla, com uma capacidade generosa de 8+8 litros, foi meticulosamente desenhada para cozinhas profissionais exigentes. Oferece um controlo de temperatura digital independente que garante uma precisão inigualável, essencial para alcançar resultados de fritura perfeitos e consistentes. A tecnologia de indução potente assegura uma recuperação de temperatura rápida após a imersão dos alimentos, aumentando a produtividade e a eficiência energética.

A segurança e a praticidade são pilares fundamentais deste equipamento. A zona fria para resíduos evita a mistura de sabores e o sobreaquecimento do óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade dos alimentos. Adicionalmente, o sistema de indução separa os componentes elétricos do óleo, conferindo uma proteção elétrica máxima e facilitando a limpeza, pois o depósito sem dobras e sem elementos de aquecimento internos torna a higiene uma tarefa simples e rápida.

Com tripla proteção de segurança contra sobreaquecimento e um chassis de design avançado que minimiza o risco de queimaduras por contacto, esta fritadeira elétrica é uma mais-valia incontornável para qualquer estabelecimento do setor Horeca. A cuba de grande profundidade e a torneira de drenagem de segurança complementam a facilidade de manutenção e operação.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e qualquer negócio de restauração que procure maximizar a produção e a qualidade das suas frituras. A sua capacidade dupla permite fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, respondendo eficazmente a picos de procura e oferecendo maior flexibilidade operacional. Perfeita para batatas fritas, rissóis, pasteis de bacalhau e

outros fritos que exijam precisão e rapidez.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	576 x 478 x 410
Capacidade (l)	8 + 8
Temporizador	0-120 min
Temperatura de trabalho	60-190°C
Potência (kW)	7
Tensão (V)	230V-50/60Hz
Tipo	Duplo
Controlo	Digital Independente