

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

## Fritadeira Elétrica com Elevação Automática 8 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19104340	<b>Modelo:</b>	TF-81-EA
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
--------------	--------

<b>Modelo</b>	TF-81-EA
---------------	----------

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta de 8 litros com elevação automática do cesto, ideal para otimizar a fritura e aumentar a segurança em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica com Elevação Automática – Principais Vantagens

A fritadeira elétrica (ou fritador) com elevação automática de 8 litros estabelece um novo padrão de eficiência e segurança para cozinhas profissionais. O seu painel de controlo programável permite memorizar até 10 menus de cozedura, assegurando uniformidade e consistência no preparo dos alimentos. Esta funcionalidade é crucial para restaurantes, gastrobares e cafés-restaurantes que procuram otimizar a qualidade das suas frituras, desde batatas a outras iguarias.

A principal inovação deste equipamento reside no sistema de elevação automática do cesto. Após atingir a temperatura desejada, o cesto desce para iniciar a fritura e sobe automaticamente quando o tempo programado termina. Isso não só garante uma cozedura precisa e evita que os alimentos fiquem demasiado tempo no óleo, mas também liberta o pessoal da cozinha para outras tarefas, potenciando a gestão e a capacidade de resposta durante os períodos de maior afluxo.

A segurança é uma prioridade, com o sistema de elevação automática a minimizar o risco de salpicos de óleo quente, protegendo os operadores. Além disso, a manutenção é simplificada com um depósito de óleo amovível e elementos de aquecimento que podem ser facilmente retirados para limpeza. Com um interruptor de nível de óleo e proteção contra temperaturas elevadas, este equipamento oferece um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo, cumprindo as normas CE.

### Aplicações

Esta fritadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo gastrobares, tabernas, bares de vinho, cafés-restaurantes e pastelarias que necessitam de uma solução compacta, mas de alto desempenho. A sua capacidade de 8 litros é perfeita para cozinhas com volume de produção médio a alto, onde a consistência e a rapidez na fritura são essenciais para

satisfazer a clientela. É uma ferramenta indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a repetibilidade na preparação dos pratos fritos.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	351 x 576 x 426
Capacidade (L)	8
Potência (kW)	3,200
Tensão (V)	230V-50/60Hz