

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

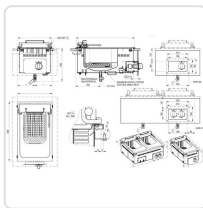


Fritadeira Eléctrica Profissional 8L c/ Tanque 350mm, 7,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097867	Modelo:	EFE-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EFE-35

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8L, 7,5 kW, com 1 tanque de 350mm. Ideal para HORECA, garante eficiência e durabilidade com zona fria e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, esta fritadeira elétrica (também conhecida como fritadeira industrial) de 8 litros oferece uma solução eficiente e duradoura para as suas necessidades de fritura. Com um design robusto e funcionalidades otimizadas, garante um desempenho superior e resultados consistentes em cada utilização.

A sua tecnologia de zona fria profunda impede a carbonização dos resíduos, prolongando significativamente a vida útil do óleo e reduzindo os custos operacionais. O aquecimento por elementos blindados eleváveis facilita a limpeza do tanque, assegurando a máxima higiene e manutenção simplificada, crucial para operações com elevado volume.

O controlo preciso da temperatura através de termóstatos de trabalho e de segurança proporciona estabilidade e controlo total sobre o processo de fritura, otimizando a cocção dos alimentos e garantindo a segurança operacional. Ideal para cozinhas profissionais que procuram fiabilidade e produção contínua.

Aplicações

Esta fritadeira é perfeita para restaurantes, hotéis, snack-bares, cantinas industriais e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução de fritura compacta, mas potente. É ideal para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, adequando-se a cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de eficiência e qualidade profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade por tanque	8 Litros
Tanques	1
Largura do tanque	350 mm

Característica	Detalhe
Potência	7,5 kW
Tensão	230-400 V / 3-3N-50/60 Hz
Dimensões totais (C x L x A)	350 x 600 x 266 mm
Dimensões de ajuste (C x L)	340 x 590 mm
Aquecimento	Elementos blindados eleváveis
Controlo de temperatura	Termóstatos de trabalho e segurança
Funcionalidades adicionais	Grelha de filtragem, torneira de drenagem, torneira de descarga, jante anti-sobrefluxo