

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

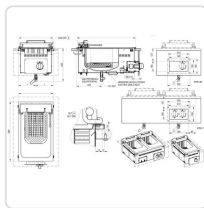


## Fritadeira Eléctrica Profissional 8L c/ Tanque 350mm, 7,5 kW

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	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

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