

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

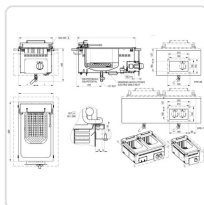


Fritadeira Elétrica Dupla 2x8L, 15kW - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097868	Modelo:	EFE-70
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EFE-70

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada para uso profissional. Capacidade 2x8L, potência 15kW. Ideal para hotelaria e restauração com alto volume de produção.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, esta fritadeira elétrica dupla (também conhecida como trempe ou tacho de fritar) de 2x8 litros oferece uma solução de alta performance para a sua cozinha profissional. Com uma potência combinada de 15kW, garante um aquecimento rápido e recuperação eficiente da temperatura do óleo, essencial para um serviço contínuo e de qualidade superior. O seu design robusto e os elementos de aquecimento blindados asseguram durabilidade e um desempenho consistente.

Os seus tanques de tracção profunda e a grande zona fria são características cruciais que prolongam a vida útil do óleo, minimizando a contaminação por resíduos de alimentos e garantindo que os seus fritos mantêm sempre um sabor fresco e puro. Este equipamento é projetado para otimizar a eficiência energética e a qualidade dos seus produtos fritos, permitindo um controlo preciso da temperatura através de termostatos de trabalho e de segurança.

Aplicações

Esta fritadeira é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas industriais, bares e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de fritar grandes quantidades de alimentos de forma rápida e eficaz. Perfeita para batatas fritas, rissóis, croquetes, tempuras e outros pratos fritos, a sua capacidade dupla permite a fritura simultânea de diferentes tipos de alimentos, evitando a mistura de sabores e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Especificações Técnicas

Capacidade	8 + 8 litros
Dimensões totais (mm)	700 x 600 x 266
Dimensões de ajuste (mm)	690 x 590
Potência	15 kW

Tensão	230-400/3-3N-50/60 HZ
Elementos de aquecimento	Eleváveis
Controlo	Termostatos de trabalho e segurança
Drenagem	Torneira de drenagem e descarga
Características Adicionais	Grelha de filtragem, superfície com jante anti-sobrefluxo, tanques embutidos e grande zona fria