

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a gás, 1 cesto de 8L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005090	Modelo:	SFG-40 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SFG-40 E

Descricao Resumida

Descrição Técnica:

Dimensões (mm): 400 x 650 x 440

Nº de cestos: 1

Capacidade (L): 8

Potência kW (kcal): 7 (6000)

Descrição Completa

Características Técnicas:

Construção totalmente em aço inoxidável, integrando-se perfeitamente com outros equipamentos das mesmas dimensões, como fogões e chapas.

Projetadas para instalações pequenas e médias.

Disponíveis em modelos com 1 e 2 cubas embutidas, com larguras de 400 mm e 600 mm, respectivamente.

Aquecimento através de queimadores de aço com combustão otimizada, chama piloto e termopar, controlados por uma válvula eletromagnética com termopar de segurança e ignição automática.

Ampla zona fria que evita que os resíduos da fritura circulem com o óleo quente, preservando-o por mais tempo.

Inclui uma grelha filtro e torneira de drenagem de óleo frontal com alavanca de segurança.

Um tubo cotovelo removível é fornecido para facilitar o esvaziamento da cuba e sua limpeza.

Regulação termostática da temperatura de 60 a 195 °C.

Equipamentos Disponíveis:

Equipamento SFG-40 E: inclui 1 cesto de 220 x 240 x 100 mm.

Equipamento SFG-60 E: inclui 2 cestos de 220 x 240 x 100 mm.

Fornecimento:

Fornecidas com injetores para gás natural. Se a instalação não estiver preparada para este gás, injetores para gás butano/propano (GLP) são incluídos na embalagem.