

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

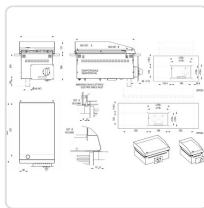


Fry-Top Eléctrico Cromoduro Linha 550, 3,9 kW - 350 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------|
| SKU: | EX19097864 | Modelo: | EPCE-35 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | EPCE-35 |

Descricao Resumida

Fry-top elétrico cromoduro compacto de 350 mm, 3,9 kW. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza o espaço e oferece alta performance e limpeza fácil.

Descricao Completa

Fry-Top Elétrico Cromoduro — Principais Vantagens

Este fry-top elétrico, também conhecido como **placa de chapa ou griddle**, é o equipamento ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. A sua construção robusta em aço inoxidável e a dimensão compacta de 350 mm tornam-no uma adição eficiente e duradoura para qualquer estabelecimento Horeca, garantindo a facilidade de integração na sua Linha 550.

Equipado com uma placa de cromoduro de alta qualidade e uma potência de 3,9 kW, este fry-top assegura uma distribuição de calor uniforme e uma resistência superior ao desgaste. A elevada capacidade de cocção permite preparar uma variedade de pratos, desde carnes a vegetais, com resultados sempre perfeitos, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

A pensar na higiene e manutenção, o design inclui um tanque de grande capacidade com bordas arredondadas que facilita a limpeza. Adicionalmente, possui um sistema de transbordamento de descarga para remover resíduos, contribuindo para ambientes de trabalho mais limpos e seguros, e cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis, e bares que necessitam de um equipamento versátil e de alto desempenho para preparar pequeno-almoço, almoço ou jantar. A sua capacidade de cocção eficiente torna-o indispensável para cozinhas com volume médio a alto, onde a rapidez e a qualidade são essenciais.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|-------------------------------------|
| Modelo | 350 mm de largura em aço inoxidável |
| Placa | Cromoduro |
| Zonas de Cozedura | 1 |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------------|---|
| Dimensões Totais (mm) | 350 x 600 x 266 |
| Dimensões de Corte (mm) | 340 x 590 |
| Potência (kW) | 3,9 |
| Tanque | 23 litros com bordas arredondadas |
| Funcionalidades Adicionais | Transbordamento de descarga para amido residual e espumas, torneira de enchimento no painel frontal. Cestos GN não incluídos. |