

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

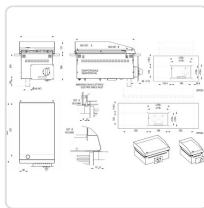


Fry-Top Eléctrico Linha 700, Placa Cromoduro 7.8kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097866	Modelo:	EPCE-70
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EPCE-70

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional de 7.8kW com placa de cromoduro. Ideal para hotelaria e restauração, com cubas de 23L em aço inox para fácil limpeza.

Descricao Completa

Fry-Top Elétrico (Chapa Elétrica) — Principais Vantagens

Concebido para o ambiente profissional exigente da hotelaria e restauração, este fry-top elétrico de placa cromoduro garante uma cozedura uniforme e eficaz. A sua construção robusta em aço inoxidável e a potência de 7.8 kW asseguram um desempenho consistente e duradouro, ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção. A superfície de cromoduro oferece excelente distribuição de calor e uma resistência superior ao desgaste.

A facilidade de limpeza e manutenção é um fator crucial em cozinhas profissionais. Este fry-top (também conhecido como chapa elétrica ou grelhador) foi desenhado com cubas de bordas arredondadas e um sistema de transbordo para descarga de amido residual, otimizando o processo de higienização e contribuindo para a eficiência operacional. A torneira de enchimento no painel frontal facilita as operações de enchimento.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes médios a grandes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. A sua elevada potência é adequada para períodos de pico, garantindo que os pratos são preparados rapidamente e com qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	350 mm
Material	Aço inoxidável
Capacidade do tanque	23 litros
Bordas das cubas	Arredondadas para fácil limpeza
Compatibilidade com cestos	GN de vários tamanhos (não incluídos)

Funções adicionais	Descarga de transbordo para amido e espumas
Enchimento	Torneira de enchimento no painel frontal
Placa de cozedura	Cromoduro
Zonas de cozedura	2
Dimensões totais (mm)	700 x 600 x 266
Dimensões de corte (mm)	690 x 590
Potência (kW)	7,8