

# 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

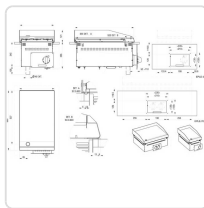


## Fry-Top Elétrico Linha 550, Placa Lisa 3,9kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19097863	<b>Modelo:</b>	EPL-35
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	EPL-35

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional de bancada com placa lisa, 3,9kW, ideal para grelhar diversos alimentos. Dimensões compactas 350x600mm. Perfeito para Horeca.

## Descricao Completa

### Fry-Top Elétrico Linha 550 — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez do nosso fry-top elétrico (chapa elétrica), uma solução de excelência para cozinhas profissionais exigentes. Concebido com design moderno e fabricado em aço inoxidável, este equipamento integra-se perfeitamente em qualquer ambiente de restauração, oferecendo durabilidade e um desempenho superior para a confeitão de uma vasta gama de pratos.

Equipado com uma placa lisa de alta qualidade, este fry-top garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para resultados de cozedura perfeitos. A sua potência de 3,9 kW assegura um aquecimento rápido e a recuperação de temperatura, otimizando o fluxo de trabalho em períodos de maior procura e contribuindo para a eficiência energética do seu estabelecimento.

A facilidade de limpeza é uma prioridade, com cantos arredondados que simplificam a manutenção e promovem os mais altos padrões de higiene. Este equipamento é uma escolha inteligente para chefs que procuram fiabilidade e produtividade diária.

### Aplicações

Este fry-top elétrico é ideal para uma variedade de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e cozinhas industriais. A sua placa lisa é perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos e até mesmo para preparar sanduíches e outros pratos que requerem uma superfície de cozedura uniforme. Adequado para cozinhas com volume médio a alto de produção, onde a rapidez e a consistência são cruciais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa
Zonas de Cozedura	1
Dimensões Totais (L x P x A)	350 x 600 x 266 mm

Característica	Detalhe
Dimensões de Corte (L x P)	340 x 590 mm
Potência	3,9 kW
Material	Aço inoxidável