

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

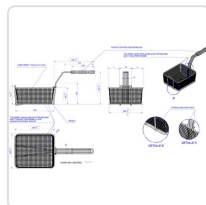
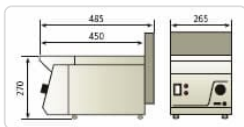


## Fritadeira Elétrica 6L Linha 550, Potência 4,5kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19004721	<b>Modelo:</b>	TF-72
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	TF-72

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 6 litros com 4,5kW de potência. Construção em aço inox, termostato de segurança, ideal para uso intensivo em HORECA.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica profissional (também conhecida como fritadeira industrial) de 6 litros foi concebida para um desempenho superior, oferecendo uma excelente relação potência/litros. Ideal para confeccionar uma variedade de alimentos, incluindo produtos congelados, garantindo resultados crocantes e uniformes em cada utilização, graças à sua rápida recuperação de temperatura.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, esta máquina assegura durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de restauração exigentes. O seu design robusto e os componentes de alta qualidade garantem uma longa vida útil e resistência à corrosão, representando um investimento sólido para qualquer negócio.

A segurança operacional é uma prioridade, com regulação termostática precisa de 60 °C a 200 °C e um termostato de segurança integrado. Adicionalmente, incorpora um sistema de microrruptor que impede o funcionamento caso as resistências estejam mal posicionadas, protegendo tanto o equipamento como o utilizador.

### Aplicações

Perfeita para restaurantes, bares, hotéis, cafeterias e cozinhas industriais que procuram eficiência e fiabilidade. Adequada para a fritura rápida e consistente de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos, suportando fluxos de trabalho intensos com facilidade. A sua capacidade de 6 litros torna-a ideal para estabelecimentos com volume de produção médio, onde a qualidade e a rapidez são cruciais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	265 x 485 x 270 mm
Capacidade	6 litros
Potência	4,500 kW

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tensão</b>	380-415 V (50/60Hz)
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Regulação de Temperatura</b>	60 °C a 200 °C
<b>Elemento de Aquecimento</b>	Resistências blindadas em aço inoxidável
<b>Cesto Incluído</b>	1 unidade, reforçado, com cabo anti-calórico
<b>Segurança</b>	Termostato de segurança, microrruptor para resistências
<b>Gancho de Escoamento</b>	Sim