

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



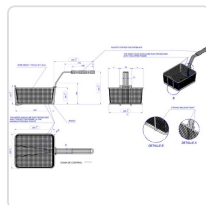
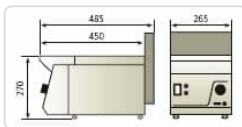
Hotelequip.pt

Fritadeira Profissional Elétrica 6L, 4,500kW — Linha Bancada

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-72

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 6 litros e 4,500kW, ideal para cozinhas com espaço limitado. Construção em aço inox, termostato de segurança e alta eficiência.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica de 6 litros e 4,500kW foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo um desempenho elevado na confecção de fritos.

fritadeira profissional 6L — Características Técnicas

Capacidade	6 L
Potência	4,500 kW
Tensão	380-415 V – 50/60Hz
Dimensões (LPA)	265 x 485 x 270 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Regulação Temperatura	Termostática de 60° a 200 °C
Segurança	Termostato de segurança, Microrruptor
Resistências	Blindadas em aço inoxidável
Cestos Incluídos	1 (reforçado com cabo anti-calórico)
Funcionalidade Adicional	Gancho para escoamento de óleo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é uma solução robusta e eficiente para diversas cozinhas profissionais, incluindo hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks. É igualmente adequada para cafés com cozinha, restaurantes de bairro e estabelecimentos que necessitam de um equipamento de confecção compacto e de alto desempenho para fritos variados, desde batatas a rissóis.

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

- **Construção Duradoura:** Fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência e facilidade de limpeza para um uso intensivo.
- **Alto Desempenho:** A excelente relação potência/litros (4,500kW para 6L) assegura uma rápida recuperação de temperatura, ideal para produtos congelados.
- **Segurança Operacional:** Equipada com termostato de segurança e um microrruptor que impede o funcionamento em caso de elevação ou posicionamento incorreto das resistências.
- **Controlo Preciso:** Regulação termostática de 60° a 200°C permite ajustar a temperatura ideal para diferentes tipos de alimentos.
- **Design Funcional:** Inclui um cesto reforçado com cabo anti-calórico e um gancho para facilitar o escoamento do óleo, otimizando o processo de fritura.

Qual a voltagem necessária para esta fritadeira?

Esta fritadeira requer uma ligação trifásica de 380-415 V – 50/60Hz para o seu funcionamento.

É adequada para fritar produtos congelados?

Sim, a excelente relação potência/litros desta fritadeira torna-a altamente recomendada para a confeção eficiente de produtos congelados.

Quantos cestos estão incluídos com a fritadeira?

A fritadeira é fornecida com um cesto robusto e reforçado, equipado com um cabo ergonómico de plástico anti-calórico.

Como funciona o sistema de segurança desta fritadeira?

Inclui um termostato de segurança e um microrruptor que impede o funcionamento se o conjunto de resistências for elevado ou posicionado incorretamente, garantindo a segurança operacional.

Qual a profundidade desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma profundidade de 485 mm, sendo ideal para instalação em bancadas ou como equipamento de snack.