

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

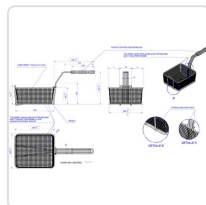
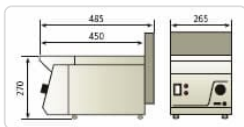


Fritadeira Elétrica 6L Linha 550, Potência 4,5kW

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 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

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