

# 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

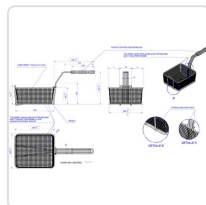
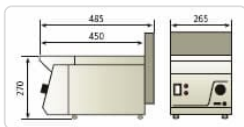


## Fritadeira Elétrica Profissional 6L, 4.5kW, 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19004711	<b>Modelo:</b>	TF-73
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	TF-73

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 6 litros e 4.5kW, ideal para espaços compactos. Construída em aço inoxidável, com termostato de segurança e resistências blindadas.

## Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica profissional de 6 litros e 4.5kW foi projetada para um desempenho elevado em ambientes de cozinha exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável e a relação potência/litros asseguram uma recuperação rápida da temperatura do óleo, essencial para a confeção de produtos congelados.

### Fritadeira Profissional 6L — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Capacidade</b>	6 litros
<b>Potência</b>	4.500 kW
<b>Tensão</b>	230 V – 50/60Hz
<b>Regulação Temperatura</b>	60° a 200 °C
<b>Termostato de Segurança</b>	Incluído
<b>Resistências</b>	Blindadas em aço inoxidável
<b>Dispositivo de Segurança</b>	Microrruptor para elevação/posicionamento incorreto das resistências
<b>Cesto</b>	1 unidade, robusto, reforçado, cabo anti-calórico, gancho para escoamento
<b>Dimensões (LPA)</b>	265 x 485 x 270 mm

### Aplicações Profissionais

- Snack-bares e hamburgarias que servem batatas fritas, rissóis e outros fritos.
- Tascas e restaurantes de bairro para complementar a ementa com petiscos fritos.
- Rouletes e food trucks que exigem equipamento compacto e de alto desempenho.

- Pequenas pastelarias com confeção que oferecem bolos de bacalhau ou chamussas.
- Cantinas de pequena dimensão ou como equipamento de apoio em cozinhas maiores.

## Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- **Desempenho Otimizado:** A excelente relação potência/litros garante uma rápida recuperação da temperatura do óleo, crucial para manter a qualidade dos alimentos, especialmente congelados.
- **Segurança Reforçada:** Equipada com termostato de segurança e um microrruptor que impede o funcionamento se as resistências não estiverem corretamente posicionadas, minimizando riscos operacionais.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura resistência à corrosão, facilidade de limpeza e uma longa vida útil do equipamento.
- **Conforto na Utilização:** O cesto robusto com cabo ergonómico anti-calórico e o gancho para escoamento do óleo facilitam as operações diárias e aumentam a segurança do utilizador.
- **Controlo Preciso:** A regulação termostática de 60° a 200°C permite adaptar a temperatura às necessidades específicas de cada produto, garantindo resultados consistentes.

### Qual a capacidade de produção desta fritadeira?

Com 6 litros de capacidade e 4.5kW de potência, esta fritadeira oferece uma recuperação rápida da temperatura, permitindo uma produção contínua e eficiente de fritos, mesmo com produtos congelados.

### É segura para utilização diária em cozinhas profissionais?

Sim, a fritadeira inclui um termostato de segurança e um microrruptor que impede o funcionamento se as resistências não estiverem bem encaixadas, garantindo a segurança do operador.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Construída em aço inoxidável AISI-304, a fritadeira é fácil de limpar. As resistências blindadas e o design permitem uma higienização eficaz, essencial em qualquer cozinha profissional.

### Posso fritar produtos congelados nesta fritadeira?

Sim, a alta relação potência/litros desta fritadeira é especificamente recomendada para a confeção de produtos congelados, assegurando que o óleo recupera rapidamente a temperatura ideal.

### **Esta fritadeira é adequada para um espaço de cozinha pequeno?**

Com dimensões compactas de 265 x 485 x 270 mm, esta fritadeira é ideal para instalação em bancadas ou como equipamento de apoio em cozinhas com espaço limitado, como snack-bares ou food trucks.