

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



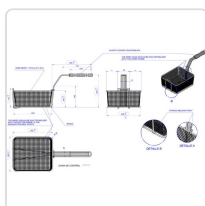
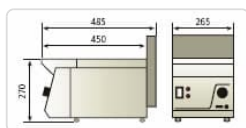
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica 6L – Compacta para Snack-Bar e Cozinhas Pequenas

Informações do Produto

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

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	TF-73

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica compacta de 6L e 4,500 kW. Ideal para snack-bares e cozinhas profissionais, com construção em aço inox e controlo termostático preciso.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade da fritadeira elétrica de bancada (também conhecida como fritadeira de cuba simples), ideal para estabelecimentos HORECA com espaço otimizado. Concebida para um desempenho superior, esta fritadeira garante resultados excelentes na confeção de produtos congelados e frescos, devido à sua relação potência/litros.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, esta unidade assegura máxima durabilidade e higiene. O seu sistema de regulação termostática, de 60 °C a 200 °C, com termostato de segurança integrado, permite um controlo preciso da temperatura para frituras perfeitas. As resistências blindadas em aço inoxidável garantem um aquecimento rápido e uniforme.

A segurança é uma prioridade, incorporando um dispositivo especial (microrruptor), que impede o funcionamento da fritadeira caso o conjunto de resistências seja elevado ou posicionado incorretamente. As cestas robustas e reforçadas, equipadas com cabos ergonómicos anti-calóricos, maximizam a segurança e o conforto durante a utilização, e incluem um gancho prático para escorrer o óleo.

Aplicações

Perfeita para *snack-bares*, cafés, pequenos restaurantes, tasquinhas, roulottes de *street food* e cozinhas com menor volume de produção que exigem agilidade e eficiência. A sua capacidade de 6 litros é ideal para fritar porções individuais de batatas fritas, rissóis, croquetes, chamuças, pastéis de bacalhau e outros fritos, garantindo sempre a melhor qualidade.

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	230 V 50/60Hz
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Controlo Temperatura	Termostático, 60° a 200°C
Segurança	Termostato de segurança e microrruptor