

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



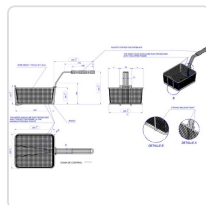
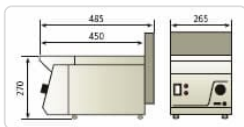
Hotelequip.pt

Fritadeira Eléctrica 8 Litros, Linha 550, 6kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004757	Modelo:	TF-92
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-92

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros, 6kW, ideal para hotelaria e restauração. Construção em inox e termóstato de segurança. Perfeita para fritos variados.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica (também conhecida como tanque de fritura) foi concebida para satisfazer as exigências mais rigorosas da restauração e hotelaria. Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, essencial em ambientes profissionais de alta rotação. A sua robustez assegura um investimento de longo prazo para cozinhas comerciais exigentes.

Equipada com um termóstato de regulação de 60 °C a 200 °C e um termóstato de segurança integrado, oferece um controlo preciso da temperatura, crucial para a qualidade da fritura e a segurança alimentar. As resistências blindadas em aço inoxidável proporcionam um aquecimento rápido e uniforme do óleo, otimizando o processo de confeção e contribuindo para uma cozinha mais eficiente energeticamente.

O elevado desempenho é garantido pela excelente relação potência/litros, tornando-a ideal para a fritura de produtos congelados, que requerem uma recuperação rápida da temperatura do óleo. Inclui um dispositivo de segurança com microrruptor que impede o funcionamento da fritadeira caso o conjunto de resistências não esteja corretamente posicionado, assegurando a máxima segurança operacional.

Aplicações

Esta fritadeira é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca, incluindo restaurantes, bares, hotéis, cozinhas industriais e cafetarias que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. É ideal para a preparação de batatas fritas (fritas ou congeladas), rissóis, croquetes, chupa-chupas e outros fritos, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	335 x 485 x 270

Capacidade (L)	8
Potência (kW)	6
Tensão (V)	380-415 V
Frequência (Hz)	50/60
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Regulação Temperatura	60° a 200 °C
Cesto	Inclui 1, reforçado com cabo anti-calórico
Segurança	Termóstato de segurança, microrruptor