

# 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

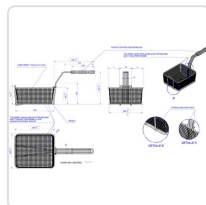
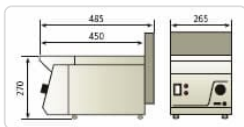


## Fritadeira Elétrica 8 Litros, Linha 550, 6kW

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	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

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