

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



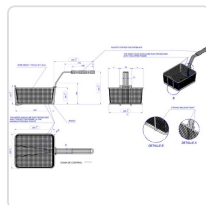
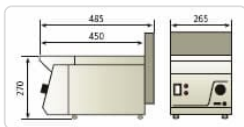
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional 8L, 6kW - Linha Snack

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 e 6kW, construída em aço inoxidável. Ideal para frituras rápidas e eficientes em cozinhas com espaço reduzido.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica profissional de 8 litros e 6kW oferece um aquecimento rápido e eficiente, ideal para operações de fritura intensivas em cozinhas profissionais.

fritadeira profissional 8L — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	335 x 485 x 270 mm
Capacidade	8 L
Potência	6 kW
Tensão	380-415 V – 50/60Hz
Material de Construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Regulação de Temperatura	Termostático 60°C a 200°C
Termostato de Segurança	Sim
Resistências	Blindadas em aço inoxidável
Dispositivo de Segurança	Microrruptor para resistências
Cestas Incluídas	1
Funcionalidade Adicional	Gancho para escoamento de óleo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento compacto e potente para frituras diversas. É particularmente adequada para snack-bares, hamburgarias, roulotes e food trucks com espaço limitado. Também se integra bem em cafés com cozinha, pastelarias para pequenas frituras, ou como equipamento de apoio em restaurantes de bairro, cantinas e refeitórios, garantindo sempre um desempenho elevado para produtos frescos ou congelados.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** A potência de 6kW assegura um aquecimento rápido do óleo e uma excelente recuperação de temperatura, essencial para manter a qualidade das frituras em períodos de pico.
- **Segurança Operacional:** Equipada com termostato de segurança e um microrruptor que impede o funcionamento com as resistências elevadas, minimizando riscos na cozinha.
- **Durabilidade Superior:** Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade de Uso:** A alta relação potência/litros torna-a recomendável para uma vasta gama de produtos, incluindo batatas fritas, rissóis, croquetes e outros congelados.
- **Manutenção Simplificada:** As resistências blindadas e a cuba de fácil acesso facilitam a limpeza diária e a manutenção do equipamento.

Como a potência de 6kW beneficia a minha cozinha?

A potência de 6kW garante um aquecimento muito rápido do óleo e uma recuperação eficiente da temperatura após a introdução de alimentos, mesmo congelados. Isto é crucial para manter a produtividade e a qualidade das frituras, evitando que os alimentos absorvam demasiado óleo.

Qual a importância do termostato de segurança e do microrruptor?

O termostato de segurança previne o sobreaquecimento do óleo, desligando o equipamento se a temperatura exceder os limites seguros. O microrruptor, por sua vez, impede o funcionamento da fritadeira caso o conjunto de resistências não esteja corretamente posicionado, aumentando significativamente a segurança do operador.

Esta fritadeira é adequada para produtos congelados?

Sim, a excelente relação potência/litros desta fritadeira torna-a particularmente recomendada para a fritura de produtos congelados. Garante que o óleo recupera rapidamente a temperatura, resultando em alimentos crocantes e bem cozinhados.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

A construção em aço inoxidável AISI-304 e as resistências blindadas facilitam a limpeza. Após arrefecimento, o óleo deve ser drenado e a cuba pode ser limpa com detergente neutro e água. É importante garantir que o conjunto de resistências esteja limpo e seco antes de voltar a

operar.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para esta fritadeira?

Esta fritadeira requer uma ligação elétrica trifásica de 380-415 V – 50/60Hz, com uma potência instalada de 6kW. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um eletricitista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.