

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



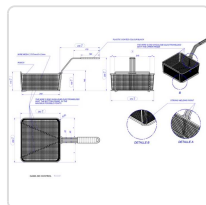
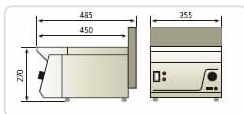
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional 8L - Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19010394	Modelo:	TF-93
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-93

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8L, 6kW, 230V, ideal para restauração. Construção em inox, termostato de segurança e alta eficiência energética.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica Profissional 8L — Principais Vantagens

Desenvolvida para o exigente ambiente da restauração e hotelaria, esta fritadeira elétrica (também conhecida como "fritadeira de imersão") destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. O seu design foi pensado para oferecer máxima eficiência e segurança no manuseamento diário, essencial em cozinhas profissionais de alto volume.

A excelente relação potência/litros assegura um aquecimento rápido do óleo e uma recuperação térmica superior, tornando-a ideal para fritar produtos congelados sem perda de temperatura, o que se traduz em resultados consistentemente crocantes e deliciosos. A regulação termostática precisa de 60° a 200°C, aliada a um termostato de segurança, permite controlar rigorosamente o processo de fritura, otimizando o consumo energético e a qualidade dos alimentos.

A segurança é uma prioridade, com resistências blindadas em aço inoxidável para maior vida útil e um micro-ruptor que impede o funcionamento caso o conjunto de resistências não esteja corretamente posicionado. Este sistema inovador minimiza riscos operacionais e protege o equipamento contra danos.

Aplicações

Esta fritadeira elétrica é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares, food trucks e hotéis que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para preparar uma variedade de fritos. A sua capacidade de 8 litros é adequada para operações de médio volume, garantindo produção contínua durante picos de serviço.

Ideal para a confeção de batatas fritas, rissóis, croquetes, tempuras e outros petiscos, oferecendo sempre uma fritura uniforme e de qualidade superior. As cestas robustas com cabo ergonómico anti-calórico facilitam a utilização intensiva, e o gancho integrado para escoamento otimiza o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	335 x 485 x 270
Capacidade (L)	8
Potência (kW)	6
Tensão (V)	230V 50/60Hz
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Regulação Temperatura	60° a 200 °C
Segurança	Termostato de segurança, microrruptor
Cesto	1 unidade, reforçado, cabo anti-calórico, gancho para escoamento