

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

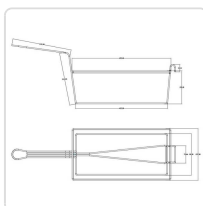


Fritadeira Elétrica Indução 30L, 1 Cesto, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105823	Modelo:	INDUFRY 700-40-P
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	INDUFRY 700-40-P
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de indução de alto desempenho com 30L de capacidade e 1 cesto. Controlo digital de temperatura, zona fria e tripla proteção de segurança.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de indução de 30 litros com 1 cesto oferece controlo digital preciso da temperatura para resultados de fritura consistentes e eficientes em cozinhas profissionais.

Fritadeira Elétrica Indução — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	400 x 700 x 980 mm
Tipo	Móvel com portas
Capacidade	30 L
Cestos	1
Potência	10 kW
Tensão	380-420V 3N~ 50-60Hz
Temperatura de Trabalho	60-190 °C

Temporizador	0-120 min
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de indução é ideal para estabelecimentos que exigem alta performance e controlo preciso na fritura, como restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas de grande volume, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 30 litros e a recuperação rápida de temperatura tornam-na adequada para a confeção de batatas fritas, rissóis, croquetes, peixe frito e outros alimentos que requerem fritura profunda e consistente.

Fritadeira Elétrica Indução — Principais Vantagens

- Controlo digital preciso da temperatura para resultados de fritura consistentes e otimizados.
- Tecnologia de indução que separa os elementos elétricos do óleo, garantindo máxima proteção e segurança elétrica.
- Zona fria que previne o sobreaquecimento de resíduos, evitando a mistura de sabores e prolongando a vida útil do óleo.
- Recuperação rápida da temperatura de trabalho após a introdução dos alimentos, otimizando o tempo de confeção.
- Design com cuba embutida e sem resistências internas, facilitando a limpeza e manutenção diária.
- Tripla proteção de segurança contra sobreaquecimento, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro.

Qual a principal vantagem da tecnologia de indução nesta fritadeira?

A tecnologia de indução garante uma temperatura precisa e contínua, resultando em frituras mais uniformes. Além disso, separa os elementos elétricos do óleo, aumentando a segurança e facilitando a limpeza da cuba.

Como a zona fria contribui para a qualidade da fritura e durabilidade do óleo?

A zona fria permite que os resíduos dos alimentos se precipitem para o fundo sem sobreaquecer, prevenindo a libertação de substâncias nocivas e a mistura de sabores. Isto prolonga a vida útil do óleo e mantém a qualidade dos alimentos fritos.

?

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alto volume de produção?

Sim, com uma capacidade de 30 litros e um sistema de indução de alto desempenho que garante uma recuperação rápida da temperatura, esta fritadeira é ideal para cozinhas profissionais com necessidades de produção elevada.

Quais as características de segurança desta fritadeira?

A fritadeira possui tripla proteção de segurança contra o sobreaquecimento e o sistema de indução separa os elementos elétricos do óleo, garantindo a máxima proteção elétrica. O design do chassi também previne queimaduras por contacto.

Como é feita a drenagem do óleo e a limpeza da fritadeira?

A fritadeira dispõe de uma torneira de drenagem com segurança, localizada atrás das portas, para uma troca rápida do óleo. A cuba embutida e a ausência de elementos de aquecimento internos facilitam significativamente a limpeza.