



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

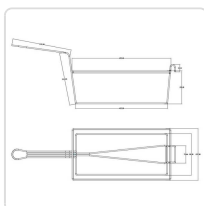
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fritadeira Indução Elétrica 30+30L Linha 700 com 2 Cestas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105826	Modelo:	INDUFRY 700-80-P
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	INDUFRY 700-80-P
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira de indução elétrica de alto desempenho com 2 cubas de 30L, ideal para cozinhas profissionais. Oferece controlo digital preciso e rápida recuperação de temperatura.

Descricao Completa

Esta fritadeira de indução elétrica de alto desempenho, com capacidade total de 60 litros distribuídos por duas cubas de 30 litros, é ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez e precisão na fritura.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LPA)	800 x 700 x 980 mm
Capacidade	30 + 30 L
Número de Cestas	2
Potência Total	20 kW (10 + 10 kW)
Tensão	380-420V 3N~ 50-60Hz

Gama de Temperatura	60-190 °C
Temporizador	0-120 min
Tipo	Móvel com portas
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Proteção	Tripla proteção contra sobreaquecimento
Controlo	Digital de temperatura
Zona Fria	Sim
Drenagem	Torneira de drenagem com segurança
Acessórios Incluídos	Tampas anti-respingo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de indução é uma solução robusta para estabelecimentos com elevado volume de produção, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, hotéis, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua capacidade e desempenho são ideais para fritar grandes quantidades de batatas, peixe, rissóis, croquetes e outros fritos, mantendo a qualidade e a rapidez necessárias em ambientes profissionais exigentes.

Fritadeira Indução — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso e Rápido:** A tecnologia de indução e o controlo digital garantem uma temperatura exata e uma recuperação térmica superior, otimizando o tempo de confeção.
- **Segurança Reforçada:** Com tripla proteção contra sobreaquecimento e elementos elétricos separados do óleo, oferece máxima segurança operacional.
- **Qualidade da Fritura:** A zona fria inferior recolhe resíduos, prevenindo a mistura de sabores e o sobreaquecimento do óleo, resultando em fritos mais saudáveis e saborosos.
- **Fácil Limpeza:** A cuba embutida e a ausência de resistências internas facilitam a higienização, poupando tempo e esforço na manutenção diária.
- **Eficiência Energética:** O sistema de indução é mais eficiente na transferência de calor, contribuindo para um menor consumo energético em comparação com fritadeiras de resistência tradicionais.

Quais as vantagens da fritadeira de indução em relação às de resistência?

As fritadeiras de indução oferecem maior precisão na temperatura, recuperação mais rápida após a introdução de alimentos, maior segurança elétrica por separarem os elementos do óleo e são mais fáceis de limpar devido à ausência de resistências internas.

Como funciona a zona fria e qual a sua importância?

A zona fria é uma área na parte inferior da cuba onde a temperatura é mais baixa, permitindo que os resíduos dos alimentos fritos se depositem sem queimar. Isto evita a contaminação do óleo, prolonga a sua vida útil e impede a mistura de sabores entre diferentes alimentos.

A limpeza desta fritadeira é complicada?

Não, pelo contrário. O sistema de indução permite que a cuba seja embutida e integrada na bancada sem dobras ou elementos de aquecimento no interior, tornando a superfície lisa e muito fácil de limpar. A torneira de drenagem também facilita a troca do óleo.

Qual a tensão elétrica necessária para este equipamento?

Esta fritadeira requer uma tensão de 380-420V 3N~ 50-60Hz. É importante notar que o equipamento não inclui ficha de ligação, devendo a instalação ser realizada por um profissional qualificado.

O que significa ser um equipamento da "Linha 700"?

A "Linha 700" refere-se a equipamentos de cozinha profissional com uma profundidade de aproximadamente 700 mm. Esta linha é ideal para cozinhas de médio a grande porte, oferecendo um bom equilíbrio entre capacidade de produção e otimização do espaço.