



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

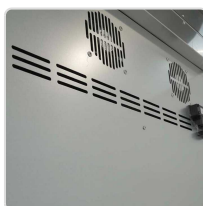
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fry-top de Indução 10 kW Linha 700 com Chapa Cromada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105827	Modelo:	INDUGRILL 700-80-P
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	INDUGRILL 700-80-P
Energia	Elétrico
Linha	700, 900
Potência	8–15 kW
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Fry-top de indução de 10 kW, Linha 700, com chapa cromada de alta densidade para aquecimento rápido e preciso. Ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

Descricao Completa

Este fry-top de indução de 10 kW da Linha 700 oferece um controlo de temperatura excecionalmente preciso para confeção eficiente em cozinhas profissionais. A tecnologia de indução garante aquecimento rápido e uniforme, otimizando o processo de cozedura.

Fry-top de Indução — Características Técnicas

Potência de Indução	10 kW
Temperatura de Funcionamento	80 - 300 °C
Temporizador	0 - 120 minutos
Dimensões da Chapa	720 x 610 mm
Controlo de Potência	10 posições
Controlo de Temperatura	Digital com sensor
Proteção de Segurança	Tripla contra sobreaquecimento, termóstato de segurança

Voltagem	380-420V 3N~ 50-60Hz
Dimensões Totais (L x P x A)	800 x 700 x 980 mm
Tipo	Móvel com portas
Superfície da Chapa	Cromada de alta densidade

Aplicações Profissionais

Este fry-top de indução de 10 kW é ideal para cozinhas de alta produção que exigem rapidez e precisão. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade permite confeccionar grandes volumes de alimentos, desde carnes e peixes grelhados a legumes salteados, com controlo exato da temperatura.

Fry-top de Indução — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** A tecnologia de indução aquece de forma mais eficaz, reduzindo o consumo de energia e o tempo de confeção.
- **Controlo Preciso:** Termóstato automático, sensor digital e ecrã LED garantem uma temperatura constante e exata entre 80 e 300 °C.
- **Superfície Durável:** Chapa cromada de alta densidade que previne corrosão, desgaste e facilita a limpeza, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Operação Silenciosa e Higiénica:** Funcionamento limpo e silencioso, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e seguro.
- **Segurança Reforçada:** Tripla proteção contra sobreaquecimento e termóstato de segurança para evitar danos nos componentes elétricos.

Qual a principal vantagem da chapa cromada de alta densidade?

A chapa cromada de alta densidade oferece maior resistência à corrosão e ao desgaste, facilita a limpeza e melhora a durabilidade geral do equipamento, mantendo um aspeto estético superior.

Este fry-top de indução é adequado para cozinhas com grande volume de produção?

Sim, com uma potência de 10 kW e dimensões de chapa de 720 x 610 mm, este equipamento é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de confeccionar grandes volumes de alimento de forma rápida e eficiente.

Como funciona o controlo de temperatura e potência?

O equipamento possui um controlo de potência com 10 posições e um controlo digital de temperatura com sensor, que assegura uma resposta rápida às alterações e uma temperatura constante e precisa entre 80 e 300 °C.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para este fry-top?

Este fry-top requer uma ligação de 380-420V 3N~ 50-60Hz. É importante notar que a ficha de ligação não está incluída e deve ser instalada por um profissional qualificado.

Quais as medidas de segurança integradas neste equipamento?

O fry-top inclui uma tripla proteção de segurança contra o sobreaquecimento e um termóstato de segurança que impede o funcionamento da máquina caso os componentes elétricos atinjam temperaturas excessivas.