

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Simples 4 Litros para Snack e Bancada

Informacoes do Produto

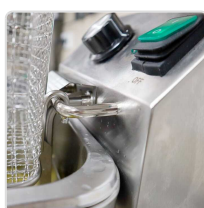
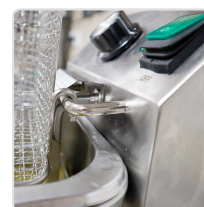
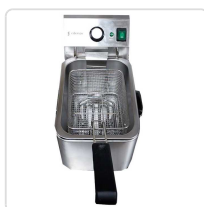
SKU: EX19097050

Modelo: TF-5 E

Marca: EDENOX

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-5 E
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	Até 3 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 4 litros de capacidade e 2,5 kW de potência. Construção em aço inoxidável, controlo termostático 50-190°C e tanque amovível para limpeza fácil.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de 4 litros foi concebida para uso profissional, oferecendo controlo termostático preciso de 50°C a 190°C e construção robusta em aço inoxidável.

Características Técnicas

Capacidade	4 Litros
Potência	2,5 kW
Tensão	230V-50/60Hz
Dimensões (LxPxA)	200 x 385 x 300 mm
Material	Aço Inoxidável
Regulação Temperatura	50°C a 190°C (Termostática)

Termóstato de Segurança	Sim, com rearme manual
Elementos de Aquecimento	Removíveis
Tanque	Amovível e rebaixado
Cesto Incluído	1 (reforçado, cabo anti-calor)
Filtro de Resíduos	Removível
Gancho para Cesto	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, tascas, cafés com serviço de refeições rápidas e pequenas hamburgarias. Perfeita para confeção de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos em espaços com volume moderado.

Fritadeira Elétrica Simples — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Termóstato ajustável de 50°C a 190°C para resultados consistentes.
- **Manutenção Simplificada:** Elementos de aquecimento e tanque amovível facilitam a limpeza diária.
- **Segurança Operacional:** Equipada com termóstato de segurança com rearme manual e indicador de nível de óleo.
- **Construção Duradoura:** Fabricada em aço inoxidável para resistência e longa vida útil em ambientes profissionais.
- **Design Compacto:** Dimensões reduzidas para otimização do espaço em bancadas de cozinhas pequenas.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira?

A limpeza é simplificada graças aos elementos de aquecimento e ao painel que são facilmente removíveis. O tanque de 4 litros é amovível e rebaixado, facilitando o esvaziamento e a higienização.

Esta fritadeira possui algum sistema de segurança?

Sim, está equipada com um termóstato de segurança com rearme manual para prevenir sobreaquecimentos. Dispõe também de um indicador LED de funcionamento e de um indicador

de nível máximo-mínimo de óleo.

Qual o tipo de estabelecimento mais adequado para esta fritadeira de 4 litros?

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos com volume de produção moderado, como snack-bares, roulotes, food trucks, cafés e pequenas tascas que necessitem de um equipamento compacto e eficiente para fritos.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, a fritadeira dispõe de regulação termostática que permite ajustar a temperatura entre 50°C e 190°C, garantindo a confeção ideal para diferentes tipos de alimentos.

Vem com cesto incluído e como é a drenagem do óleo?

Sim, inclui um cesto robusto e reforçado com cabo ergonómico anti-calor. A drenagem do óleo é feita manualmente, removendo o tanque, uma vez que os modelos de 4 litros não possuem torneira de drenagem.