

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



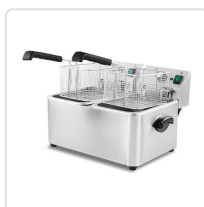
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla 4+4L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097063	Modelo:	TF-5-D E
Marca:	EDENOX	EAN:	8445206343070

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8445206343070

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

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 4+4 litros em aço inoxidável, com controlo termostático de 50° a 190°C e termóstato de segurança. Tanques amovíveis para limpeza fácil.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica dupla de 4+4 litros é uma solução robusta para operações de fritura contínua em cozinhas profissionais, oferecendo controlo termostático preciso e elevada segurança. Construída em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	415 x 385 x 300 mm
Capacidade	4 + 4 litros
Potência	2,5 kW x 2 (5 kW total)
Tensão	230V-50/60Hz
Material	Aço inoxidável
Regulação Temperatura	50° a 190 °C
Termóstato de Segurança	Sim, com rearme manual

Elementos de Aquecimento	Removíveis
Painel de Controlo	Removível
Indicador LED	Funcionamento do aquecimento
Indicador Nível Óleo	Máximo-mínimo
Cestos	2 incluídos, robustos com cabo ergonómico anti-calor
Filtro de Resíduos	Removível dentro do tanque
Tanques	Rebaixados e amovíveis (4L)
Gancho para Cesto	Sim, para drenagem do óleo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos com volume de produção médio a elevado, onde a versatilidade é essencial. Perfeita para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, tascas e cafés com cozinha que necessitam de fritar diferentes alimentos em simultâneo sem misturar sabores, como batatas fritas, rissóis, croquetes ou panados.

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Termóstato regulável de 50° a 190°C para resultados consistentes em diversos alimentos.
- **Segurança Reforçada:** Inclui termóstato de segurança com rearme manual e indicador LED de funcionamento.
- **Manutenção Simplificada:** Elementos de aquecimento, painel e tanques de 4L totalmente removíveis para uma limpeza profunda e eficiente.
- **Versatilidade Operacional:** Dois tanques independentes permitem fritar diferentes produtos em simultâneo, otimizando o tempo de serviço.
- **Construção Durável:** Fabricada em aço inoxidável, garante robustez e longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.

Como se realiza a limpeza dos tanques?

Os elementos de aquecimento e o painel de controlo são facilmente removíveis. Os tanques de 4 litros são amovíveis, o que facilita a sua remoção para uma limpeza completa e higiénica. ?

Qual a faixa de temperatura de operação?

A fritadeira permite uma regulação termostática da temperatura entre 50°C e 190°C, ideal para fritar uma vasta gama de alimentos com precisão.

Este modelo possui torneira de drenagem de óleo?

Não. Os tanques de 4 litros são amovíveis, permitindo o esvaziamento e a limpeza de forma prática e eficiente. A torneira de drenagem está presente apenas em modelos com tanques de 8 litros individuais.

Quantos cestos estão incluídos com a fritadeira?

Este modelo inclui dois cestos robustos, um para cada tanque de 4 litros, equipados com cabo ergonómico e anti-calor para maior segurança e conforto na utilização.

É adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável, os termóstatos de segurança e a facilidade de limpeza tornam-na robusta e fiável para o uso diário e contínuo em cozinhas profissionais.