



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 Simples 8 Litros para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097064	Modelo:	TF-82 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-82 E
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	4–7 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros em aço inoxidável, com 3,25 kW de potência. Controlo termostático, termóstato de segurança e componentes removíveis para limpeza fácil.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica simples de 8 litros foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo controlo preciso da temperatura e facilidade de manutenção para operações diárias.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	260 x 415 x 385 mm
Capacidade	8 Litros
Potência	3,25 kW
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
Indicadores	LED de funcionamento, Nível de óleo (máx-mín)
Cesto	1 incluído, robusto, cabo ergonómico anti-calor
Filtro de Resíduos	Removível
Tanque	Rebaixado, com torneira de drenagem
Gancho para Cesto	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, tascas e pequenos restaurantes que necessitam de uma solução compacta e eficiente para fritar batatas, rissóis, croquetes ou outros fritos em porções controladas.

Fritadeira Elétrica Simples — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** Termóstato ajustável de 50° a 190°C para resultados consistentes.
- **Segurança Reforçada:** Inclui termóstato de segurança com rearme manual e indicador LED de funcionamento.
- **Manutenção Simplificada:** Elementos de aquecimento e painel removíveis, tanque rebaixado com torneira de drenagem e filtro de resíduos para limpeza fácil.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e cestos reforçados para uso intensivo.
- **Otimização de Espaço:** Design compacto ideal para instalação sob bancada em cozinhas com espaço limitado.

Como é feita a limpeza e manutenção desta fritadeira?

A limpeza é facilitada pelos elementos de aquecimento e pelo painel de controlo removíveis. O tanque rebaixado possui uma torneira de drenagem para esvaziar o óleo e um filtro de resíduos removível, otimizando a higiene e a manutenção.

?

Qual a importância do termóstato de segurança?

?

O termóstato de segurança com rearme manual é crucial para prevenir o sobreaquecimento do óleo, protegendo o equipamento e garantindo a segurança operacional na sua cozinha profissional.

Posso usar esta fritadeira para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o controlo preciso da temperatura permite adaptar a fritura a diversos alimentos. O filtro de resíduos removível ajuda a evitar a mistura de sabores, tornando-a versátil para diferentes itens da sua ementa.

Esta fritadeira é adequada para um espaço de cozinha limitado?

Com dimensões compactas de 260 x 415 x 385 mm, esta fritadeira é ideal para instalação sob bancada ou em áreas de preparação com espaço reduzido, como em food trucks ou snack-bares.

O que significa que a fritadeira é de "tipo simples"?

Uma fritadeira de "tipo simples" refere-se a um modelo com um único tanque de fritura. É ideal para estabelecimentos que necessitam de uma solução dedicada para um tipo específico de frito ou para volumes de produção moderados.