



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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fritadeira Elétrica Dupla 8+8L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097075	Modelo:	TF-82-D E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-82-D E
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 8+8 litros em aço inoxidável, com 7,5 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais, oferece controlo preciso de temperatura e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica dupla de 8+8 litros é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma confeção eficiente e segura de alimentos fritos com controlo preciso da temperatura.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	8 + 8 litros
Potência	7,500 kW
Tensão	230V-50/60Hz
Dimensões (LPA)	520 x 415 x 385 mm
Regulação Temperatura	Termostática 50° a 190 °C
Termóstato de Segurança	Com rearme manual

Elementos de Aquecimento	Removíveis
Indicadores	LED de funcionamento, nível máximo-mínimo de óleo
Cestos	Robustos, reforçados, cabo ergonómico anti-calor (1 por tanque)
Filtro de Resíduos	Removível no tanque
Drenagem de Óleo	Torneira de drenagem (para cada tanque de 8 litros)

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica dupla é ideal para estabelecimentos que necessitam de alta capacidade e flexibilidade na confeção de fritos. É particularmente adequada para hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes, food trucks, cafés com cozinha e restaurantes de bairro que servem uma variedade de pratos fritos, como batatas, rissóis, croquetes e peixe. A sua configuração dupla permite otimizar o tempo de serviço e evitar a mistura de sabores.

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

- **Eficiência e Versatilidade:** Dois tanques independentes de 8 litros permitem fritar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando a produção e evitando a contaminação de sabores.
- **Controlo Preciso:** A regulação termostática de 50° a 190°C, juntamente com o indicador LED, assegura a temperatura ideal para cada tipo de frito, garantindo resultados consistentes.
- **Segurança Operacional:** Equipada com termóstato de segurança de rearme manual e cestos com cabos anti-calor, oferece um ambiente de trabalho mais seguro para os operadores.
- **Fácil Limpeza e Manutenção:** Os elementos de aquecimento e o painel são facilmente removíveis. O tanque rebaixado, o filtro de resíduos e a torneira de drenagem simplificam as operações de limpeza diária.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Como é facilitada a limpeza e manutenção desta fritadeira?

Os elementos de aquecimento e o painel são facilmente removíveis. O tanque é rebaixado e inclui um filtro de resíduos, e os modelos de 8 litros possuem uma torneira de drenagem, simplificando a limpeza e manutenção diária.

?

Que medidas de segurança estão integradas na fritadeira?

Dispõe de um termostato de segurança com rearme manual e regulação termostática de 50° a 190°C. Os cestos têm cabos de plástico ergonómicos e anti-calor para manuseamento seguro, minimizando o risco de queimaduras.

Qual a capacidade de produção desta fritadeira dupla?

Com dois tanques de 8 litros cada, esta fritadeira permite a confeção simultânea de diferentes tipos de alimentos, ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de fritos que necessitam de agilidade no serviço.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, a regulação da temperatura é termostática, variando de 50° a 190°C, com um indicador LED que mostra o funcionamento do elemento de aquecimento para um controlo exato e consistente da confeção.

Para que tipo de estabelecimentos é esta fritadeira mais adequada?

É ideal para hamburgarias, snack-bares, tascas, restaurantes de bairro, roulotes e food trucks que necessitem de uma solução robusta e eficiente para a confeção de fritos, com a vantagem de poderem preparar dois tipos de alimentos em simultâneo.