



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.



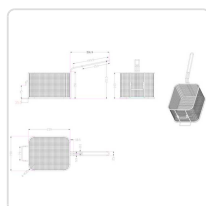
Acesso rapido
ao produto

Fritadeira de Indução Dupla 8+8 Litros Elétrica para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19103372	Modelo:	TF-82-D-I
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Fritadeira de indução dupla de 8+8 litros com controlo digital de temperatura e zona fria, ideal para fritar diferentes alimentos em simultâneo. Alta eficiência e segurança.

Descricao Completa

Esta fritadeira de indução dupla de 8+8 litros oferece controlo independente para cada cuba, permitindo a confeção simultânea de diferentes alimentos com precisão e eficiência energética. Ideal para operações intensivas.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	576 x 478 x 410
Capacidade (L)	8 + 8
Temporizador	0-120 min
Temperatura de Trabalho	60-190°C
Potência	7 kW
Tensão	230V-50/60Hz

Tipo	Dupla
Linha Técnica	Linha Snack/Bancada
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de indução dupla é uma solução robusta para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro que necessitam de fritar diversos produtos simultaneamente, como batatas fritas, rissóis, croquetes ou peixe, garantindo sempre a qualidade e a temperatura ideal.

Fritadeira de Indução Dupla — Principais Vantagens

- Controlo independente das cubas para maior flexibilidade na confeção de diferentes alimentos.
- Tecnologia de indução que garante temperatura exata e recuperação rápida após a introdução de produtos.
- Zona fria eficaz que evita a mistura de sabores e a degradação prematura do óleo.
- Máxima proteção elétrica e tripla segurança contra o sobreaquecimento.
- Fácil limpeza graças ao depósito embutido, sem dobras internas e sem elementos de aquecimento na cuba.
- Chassis com design avançado que minimiza o risco de queimaduras por contacto.
- Controlo digital preciso da temperatura com sensor de resposta rápida.
- Cuba de grande profundidade, torneira de drenagem de segurança e filtro de ar acessível para manutenção.
- Sistema de fixação do cesto para uma drenagem eficiente do óleo.

Qual a principal diferença entre uma fritadeira de indução e uma elétrica tradicional?

A fritadeira de indução aquece o óleo diretamente através de um campo magnético, sem resistências imersas. Isto resulta numa temperatura mais precisa, recuperação mais rápida após a introdução de alimentos, maior eficiência energética e segurança elétrica superior, pois não há contacto direto dos elementos elétricos com o óleo.

Como é facilitada a limpeza desta fritadeira?

A limpeza é simplificada porque o depósito é embutido, sem dobras internas, e não possui elementos de aquecimento no interior da cuba. A ausência de resistências expostas evita o

acúmulo de resíduos, tornando a higienização mais rápida e eficaz.

Posso fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem mistura de sabores?

Sim, esta fritadeira possui duas cubas com controlo independente, permitindo fritar diferentes alimentos simultaneamente. Além disso, a zona fria em cada cuba ajuda a precipitar os resíduos, impedindo o sobreaquecimento e a mistura de sabores entre os produtos.

Quais as medidas de segurança integradas neste equipamento?

A fritadeira inclui tripla proteção de segurança contra o sobreaquecimento, um sistema de indução que separa os elementos elétricos do óleo para máxima proteção elétrica, e um design avançado do chassis que minimiza o risco de queimaduras por contacto.

Esta fritadeira é adequada para instalação em bancada?

Sim, com uma profundidade de 478 mm, esta fritadeira de indução dupla é perfeitamente adequada para instalação em bancadas de cozinhas profissionais, otimizando o espaço de trabalho em ambientes como snack-bares ou food trucks.