

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

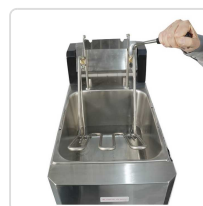
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fritadeira Elétrica com Elevação Automática 8L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19104340	Modelo:	TF-81-EA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-81-EA
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de 8L com elevação automática do cesto, ideal para cozinhas profissionais. Painel programável, segurança integrada e fácil limpeza para fritos consistentes.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de 8 litros integra um sistema de elevação automática do cesto, otimizando a confecção de fritos em ambientes profissionais. Permite programar temperatura e tempo, garantindo consistência e segurança na operação diária.

Características Técnicas

Capacidade	8 litros
Potência	3,2 kW
Tensão	230V-50/60Hz
Dimensões (LPA)	351 x 576 x 426 mm
Controlo	Painel programável com 10 menus
Segurança	Interruptor de nível de óleo, proteção contra sobreaquecimento

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos com espaço limitado mas que exigem alta produtividade e consistência, como snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, tascas e cafés com serviço de refeições. É igualmente adequada para cozinhas de apoio em pastelarias ou pequenas cantinas que necessitem de fritos de qualidade controlada.

Fritadeira com Elevação Automática — Principais Vantagens

A elevação automática do cesto garante uma confeção uniforme e consistente dos alimentos, eliminando a necessidade de supervisão constante. A programação de temperatura e tempo permite padronizar a qualidade dos fritos, crucial para a satisfação do cliente e controlo de custos. Reduz o risco de acidentes por salpicos de óleo quente, aumentando a segurança da equipa na cozinha. O design compacto e os componentes amovíveis facilitam a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento. Permite que o pessoal execute outras tarefas enquanto os alimentos fritam, otimizando a gestão do tempo e a eficiência operacional.

Como funciona a elevação automática?

A fritadeira permite programar a temperatura e o tempo de fritura. Após atingir a temperatura, o cesto desce automaticamente. No final do tempo programado, o cesto sobe por si, sem intervenção manual.

Qual a capacidade de produção desta fritadeira?

Com uma capacidade de 8 litros, é adequada para produções médias, ideal para estabelecimentos que necessitam de fritar porções controladas e com consistência, como batatas fritas, rissóis ou croquetes.

É fácil de limpar?

Sim, o depósito de óleo é amovível e os elementos de aquecimento podem ser retirados, facilitando a limpeza profunda e a manutenção da higiene do equipamento.

Que tipo de segurança oferece?

Inclui um interruptor de nível de óleo para evitar o funcionamento a seco e uma proteção contra temperaturas elevadas, garantindo uma operação segura e prevenindo danos ao equipamento.

Posso programar diferentes tipos de fritos?

Sim, o painel de controlo programável permite definir até 10 menus de cozedura distintos, ajustando a temperatura e o tempo para cada tipo de alimento, assegurando resultados perfeitos e consistentes.