

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

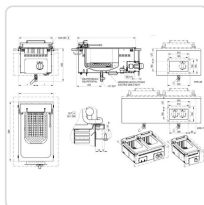


Fritadeira Elétrica Profissional 8L, 7,5kW — Linha Snack

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097867	Modelo:	EFE-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EFE-35
Capacidade (L)	7-10 L

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	8–15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros e 7,5 kW, ideal para snack-bares e cozinhas com espaço limitado. Possui zona fria, resistências eleváveis e controlo termostático para frituras eficientes e seguras.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica profissional de 8 litros e 7,5 kW é ideal para operações de confeção rápida, oferecendo aquecimento eficiente e controlo preciso da temperatura para resultados consistentes em ambientes de cozinha exigentes.

Características Técnicas

Capacidade do Tanque	8 L
Potência	7,5 kW
Tensão	230-400 V
Fases / Frequência	3-3N-50/60 Hz
Dimensões Totais (L x P x A)	350 x 600 x 266 mm
Dimensões de Encaixe (L x P)	340 x 590 mm
Aquecimento	Resistências blindadas eleváveis
Controlo de Temperatura	Termóstatos de trabalho e segurança

Características

Tanque de tração profunda, Grande zona fria, Grelha de filtragem, Torneira de drenagem, Jante anti-sobrefluxo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado ou que necessitem de uma unidade de fritura auxiliar. Ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições rápidas e tascas que servem petiscos fritos. A sua capacidade de 8 litros permite gerir picos de procura sem comprometer a qualidade do produto final.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- **Durabilidade do Óleo:** A grande zona fria no fundo do tanque impede que os resíduos de alimentos carbonizem, prolongando significativamente a vida útil do óleo de fritura.
- **Limpeza Simplificada:** As resistências blindadas são eleváveis, permitindo um acesso fácil e rápido ao tanque para uma limpeza profunda e higiénica.
- **Controlo Preciso:** Equipada com termóstatos de trabalho e de segurança, garante uma temperatura de fritura constante e segura, essencial para a qualidade dos alimentos e a segurança operacional.
- **Segurança e Eficiência:** A jante anti-sobrefluxo e a torneira de drenagem facilitam a operação e manutenção, minimizando riscos e otimizando o processo de fritura.
- **Construção Robusta:** Tanque de tração profunda e materiais resistentes asseguram uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Qual a vantagem da zona fria nesta fritadeira?

A zona fria impede que os resíduos de alimentos que caem para o fundo do tanque entrem em contacto com o óleo quente, evitando a sua carbonização e prolongando a vida útil do óleo, o que resulta em poupança e melhor qualidade dos fritos.

Como é feita a limpeza do tanque?

A limpeza é facilitada pelas resistências blindadas que podem ser levantadas, permitindo acesso total ao tanque para uma higienização eficaz. A torneira de drenagem também simplifica a remoção do óleo usado.

?

Esta fritadeira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

Com a sua capacidade de 8 litros e design compacto, é ideal para snack-bares, hamburgarias, food trucks, roulotes, cafés com serviço de refeições rápidas e tascas que necessitam de uma solução de fritura eficiente e de fácil integração.

Que tipo de ligação elétrica é necessária?

Esta fritadeira requer uma ligação elétrica trifásica (3-3N) com tensão entre 230-400V e frequência de 50/60 Hz, garantindo a potência necessária para o seu funcionamento de 7,5 kW.

Quais as dimensões desta fritadeira?

As dimensões totais da fritadeira são 350 mm de largura, 600 mm de profundidade e 266 mm de altura, tornando-a uma opção compacta para instalação sob bancada ou em espaços reduzidos.