

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



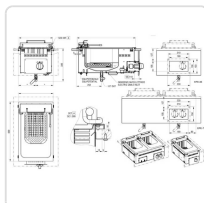
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla 2x8L 15kW para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097868	Modelo:	EFE-70
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EFE-70
Capacidade (L)	7-10 L

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	8–15 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com dois tanques de 8L (16L total) e 15kW. Ideal para fritura eficiente, com zona fria e resistências eleváveis para limpeza.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica profissional de bancada, com dois tanques de 8 litros cada e 15 kW de potência, é ideal para operações de fritura intensivas em cozinhas com espaço otimizado.

Características Técnicas

Capacidade por Tanque	8 litros
Número de Tanques	2
Potência Total	15 kW
Tensão	230-400V/3-3N-50/60 Hz
Dimensões Totais (L x P x A)	700 x 600 x 266 mm
Dimensões de Ajuste	690 x 590 mm
Aquecimento	Resistências blindadas eleváveis
Controlo de Temperatura	Termóstatos de trabalho e segurança
Características do Tanque	Tracionado, zona fria ampla, grelha de filtragem

Drenagem	Torneira de drenagem
Segurança	Aro anti-transbordo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica de bancada é uma solução robusta para estabelecimentos que exigem alta capacidade de fritura em espaços compactos. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro que servem pratos fritos como batatas, rissóis, croquetes e outros petiscos. A sua configuração dupla permite fritar diferentes produtos em simultâneo ou gerir picos de procura com eficiência.

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

- **Eficiência Operacional:** Dois tanques independentes permitem fritar diferentes alimentos sem mistura de sabores ou gerir grandes volumes de produção.
- **Durabilidade do Óleo:** A zona fria ampla no fundo do tanque impede que os resíduos de alimentos queimem, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade da fritura.
- **Limpeza Simplificada:** As resistências blindadas são eleváveis, facilitando o acesso ao tanque para uma limpeza profunda e higiénica. A torneira de drenagem agiliza a remoção do óleo.
- **Controlo Preciso:** Equipada com termóstatos de trabalho e de segurança, garante uma temperatura constante e segura para resultados de fritura uniformes e prevenção de sobreaquecimento.
- **Segurança Reforçada:** O aro anti-transbordo na superfície minimiza o risco de derrames de óleo, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro.

Como a zona fria contribui para a qualidade da fritura?

A zona fria, localizada no fundo do tanque, recolhe os resíduos de alimentos que se desprendem durante a fritura, impedindo que estes queimem e contaminem o óleo. Isto prolonga a vida útil do óleo, mantém o seu sabor neutro e assegura uma fritura mais limpa e saudável.

Qual a vantagem de ter resistências eleváveis?

As resistências eleváveis permitem levantar facilmente o elemento de aquecimento para fora do tanque. Esta funcionalidade simplifica significativamente a limpeza do interior do tanque, tornando a manutenção diária mais rápida e eficaz, e garantindo a higiene do equipamento.

Esta fritadeira é adequada para que tipo de instalação?

Esta fritadeira é do tipo 'sob bancada' ou 'de bancada', o que significa que foi concebida para ser colocada diretamente sobre uma bancada de trabalho. As suas dimensões compactas e o design permitem uma integração eficiente em cozinhas profissionais com espaço limitado.

Qual a importância dos termóstatos de trabalho e de segurança?

O termóstato de trabalho permite regular e manter a temperatura desejada para a fritura. O termóstato de segurança atua como uma proteção adicional, desligando o aquecimento caso a temperatura exceda um limite pré-definido, prevenindo o sobreaquecimento e potenciais acidentes.

Esta fritadeira requer uma instalação elétrica específica?

Sim, com uma potência de 15 kW e tensão de 230-400V/3-3N, esta fritadeira requer uma ligação elétrica trifásica. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricitista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.