

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

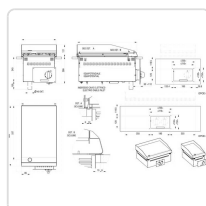


Fry-Top Elétrico 350 mm, Placa Cromoduro 3,9 kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097864	Modelo:	EPCE-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EPCE-35
Energia	Elétrico

Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 700, 900
Potência	4–7 kW, 8–15 kW

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de 350 mm com placa cromoduro de 3,9 kW, ideal para grelhar e selar alimentos. Construção robusta em aço inoxidável para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este fry-top elétrico de 350 mm com placa cromoduro de 3,9 kW é ideal para grelhar e selar alimentos em cozinhas profissionais com espaço otimizado, garantindo resultados consistentes.

fry-top elétrico — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top Elétrico
Material da Placa	Cromoduro
Zonas de Cozedura	1
Potência	3,9 kW
Dimensões Totais (L x P x A)	350 x 600 x 266 mm
Dimensões de Corte (L x P)	340 x 590 mm
Construção	Aço inoxidável
Linha	Linha 600

Aplicações Profissionais

Ideal para hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks que necessitam de uma superfície de cozedura eficiente para grelhar carnes, peixe, ovos e legumes. Adequado também para cozinhas de apoio em pastelarias ou cafés com serviço de refeições rápidas.

Fry-Top Elétrico — Principais Vantagens

- **Placa Cromoduro:** Oferece elevada durabilidade, excelente distribuição uniforme de calor e uma superfície antiaderente que facilita a limpeza e evita a aderência dos alimentos.
- **Controlo Preciso:** O sistema elétrico permite um controlo exato da temperatura, essencial para grelhar diversos alimentos com resultados perfeitos e consistentes.
- **Dimensões Compactas:** Com 350 mm de largura, este fry-top otimiza o espaço em cozinhas com área limitada, sendo perfeito para instalações de bancada ou encastre.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, garante resistência à corrosão, higiene e uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Como se realiza a limpeza da placa cromoduro?

A placa cromoduro deve ser limpa após cada utilização, preferencialmente enquanto ainda está morna, utilizando uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente suave. Evitar produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Qual a vantagem de um fry-top elétrico em comparação com um a gás?

Os fry-tops elétricos oferecem um controlo de temperatura mais preciso e uniforme, sem necessidade de ligação a gás. São ideais para cozinhas onde a instalação de gás é limitada ou para maior simplicidade de operação.

Este fry-top é adequado para quais tipos de alimentos?

Este fry-top é versátil e ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes (hambúrgueres, bifes), peixe, ovos, legumes, sanduíches e outros produtos que requerem uma superfície de cozedura plana e quente.

É necessária alguma instalação elétrica especial para este equipamento?

Com uma potência de 3,9 kW, este fry-top requer uma ligação elétrica adequada, geralmente trifásica ou uma tomada de alta potência (230V ou 400V, dependendo da configuração do equipamento e da instalação local). Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado.

Qual a diferença entre uma placa cromoduro e uma placa em aço?

A placa cromoduro possui um revestimento de cromo duro que oferece maior resistência à abrasão, durabilidade e uma superfície mais lisa, facilitando a limpeza e evitando que os

alimentos adiram. As placas em aço são mais comuns, mas podem ser mais propensas a riscos e aderência.