

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



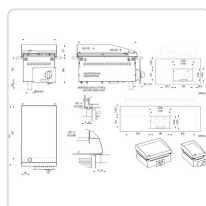
Hotelequip.pt

Fry-Top Elétrico Placa Cromoduro 7,8 kW, 700x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097866	Modelo:	EPCE-70
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EPCE-70
Energia	Elétrico

Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600, 700, 900
Potência	8–15 kW

Descrição Resumida

Fry-top elétrico de 7,8 kW com placa em cromoduro e 2 zonas de confeitão. Dimensões de 700x600 mm, ideal para grelhar em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este fry-top elétrico de 7,8 kW com placa em cromoduro oferece uma superfície de confeitão robusta e eficiente para uso intensivo em cozinhas profissionais, com dimensões de 700x600 mm.

fry-top elétrico — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top Elétrico
Material da Placa	Cromoduro
Zonas de Confeitão	2
Potência	7,8 kW
Dimensões Totais (LxPxA)	700 x 600 x 266 mm
Dimensões de Encaixe (LxP)	690 x 590 mm
Linha	Linha 600
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico é ideal para cozinhas com volume de produção médio a alto, onde a versatilidade e a eficiência são cruciais. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional,

hamburgarias, snack-bares, cantinas empresariais, e estabelecimentos de catering que necessitam de confeccionar grelhados, ovos, bacon, panquecas ou legumes de forma rápida e uniforme.

Fry-Top Elétrico Cromoduro — Principais Vantagens

- **Placa em Cromoduro:** Oferece excelente distribuição de calor, resistência a riscos e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** Permite ajustar o calor de forma independente para cada zona de confeção, otimizando a preparação de diferentes alimentos.
- **Eficiência Energética:** O aquecimento elétrico proporciona um controlo térmico estável e reduz o consumo de energia em comparação com outras tecnologias.
- **Higiene Simplificada:** A superfície lisa do cromoduro e o design robusto facilitam a remoção de resíduos e a manutenção diária.
- **Versatilidade na Confeção:** Ideal para grelhar carnes, peixes, legumes, ovos, tostas e outros alimentos que requerem uma superfície de contacto direto.

Como se realiza a limpeza da placa em cromoduro?

A placa em cromoduro é fácil de limpar. Após o uso e com a placa ainda quente (mas não a queimar), raspe os resíduos com uma espátula própria e limpe com um pano húmido. Para uma limpeza mais profunda, utilize produtos específicos para cromoduro.

Quais as vantagens de um fry-top elétrico com placa em cromoduro?

A placa em cromoduro oferece uma superfície extremamente durável, antiaderente e de fácil limpeza, ideal para uso intensivo. O aquecimento elétrico garante um controlo preciso da temperatura e uma distribuição uniforme do calor, resultando em confeções consistentes e de qualidade.

Este equipamento requer uma instalação elétrica específica?

Sim, com uma potência de 7,8 kW, este fry-top necessita de uma ligação elétrica trifásica adequada ou uma monofásica de alta amperagem, dependendo da configuração. Recomenda-se sempre a consulta de um eletricista qualificado para garantir uma instalação segura e em conformidade com as normas.

?

Pode ser utilizado como equipamento de bancada ou é apenas para encastre?

Embora as dimensões de corte sejam fornecidas para encastre, muitos equipamentos desta linha podem ser utilizados como unidades de bancada, desde que devidamente apoiados e com espaço para ventilação. Consulte o manual do fabricante para confirmar as opções de instalação.

Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 700x600 mm, este fry-top da Linha 600 é uma solução compacta e eficiente, ideal para cozinhas profissionais que necessitam otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de produção.