

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

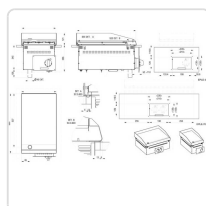


Fry-top Elétrico Placa Lisa 3,9kW, 350mm Largura

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097863	Modelo:	EPL-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EPL-35
Energia	Elétrico

Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600, 700, 900
Potência	4–7 kW, 8–15 kW

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de placa lisa com 3,9kW de potência, ideal para confeitão rápida e eficiente. Dimensões compactas de 350x600x266mm, perfeito para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este fry-top elétrico de placa lisa oferece 3,9kW de potência para confeitão rápida e uniforme, ideal para espaços de cozinha profissional com requisitos de eficiência e higiene.

fry-top elétrico — Características Técnicas

Tipo	Fry-top elétrico
Superfície	Placa lisa
Material	Aço inoxidável
Zonas de Confeitão	1
Potência	3,9 kW
Largura	350 mm
Profundidade	600 mm
Altura	266 mm
Linha	Linha 600

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico é uma solução versátil para diversos estabelecimentos de restauração, incluindo snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro que necessitam de uma superfície de confeitação rápida e eficiente para grelhados, ovos, bacon, sanduíches e outros pratos. A sua profundidade de 600mm torna-o adequado para integração em linhas de confeitação compactas.

Fry-top Elétrico — Principais Vantagens

- ****Confeitação Uniforme:**** A placa lisa garante uma distribuição homogênea do calor para resultados consistentes.
- ****Controlo Preciso:**** Permite ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos, otimizando a confeitação.
- ****Fácil Limpeza:**** Superfície em aço inoxidável e placa lisa facilitam a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.
- ****Durabilidade:**** Construção robusta em aço inoxidável para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- ****Otimização de Espaço:**** Design compacto, ideal para cozinhas com espaço limitado.

Qual a diferença entre um fry-top de placa lisa e um de placa estriada?

A placa lisa é ideal para alimentos que necessitam de contacto total com a superfície, como ovos, panquecas, hambúrgueres e sanduíches, garantindo uma cozedura uniforme. A placa estriada é usada para criar marcas de grelhado em carnes e vegetais, adicionando um aspeto visual e sabor característicos.

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

Sim, com dimensões de 350mm de largura e 600mm de profundidade, este fry-top de Linha 600 é compacto e foi concebido para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, sendo ideal para bancadas ou módulos de confeitação.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é simplificada pela superfície lisa em aço inoxidável. Recomenda-se raspar os resíduos após cada utilização com uma espátula adequada e limpar a placa com um pano húmido e detergente neutro após arrefecimento. A bandeja de recolha de gorduras deve ser esvaziada e limpa regularmente.

?

Qual o consumo energético aproximado de um fry-top de 3,9kW?

Um fry-top com 3,9kW de potência consome 3,9 quilowatts-hora (kWh) por cada hora de funcionamento contínuo à potência máxima. O consumo real varia consoante o tempo de utilização, a temperatura selecionada e a frequência de abertura/fecho.

Este equipamento necessita de alguma instalação elétrica especial?

Sim, com 3,9kW de potência, este fry-top requer uma ligação elétrica adequada, geralmente trifásica ou uma monofásica de alta amperagem, dependendo da instalação existente. Recomenda-se sempre a consulta de um eletricitista certificado para garantir uma instalação segura e em conformidade com as normas.