

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

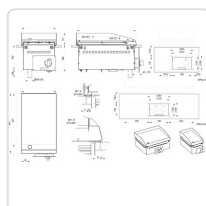


Fry-top Elétrico Placa Lisa 700 mm, 7,8 kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097865	Modelo:	EPL-70
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EPL-70
Energia	Elétrico

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

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de placa lisa com 7,8 kW de potência e 700 mm de largura. Ideal para grelhar carnes, peixe e legumes em cozinhas profissionais com duas zonas de confeitão.

Descricao Completa

Este fry-top elétrico de placa lisa, com 7,8 kW de potência e 700 mm de largura, é ideal para a confeitão rápida e eficiente de diversos alimentos em cozinhas profissionais.

Fry-Top elétrico placa lisa — Características Técnicas

Tipo de Placa	Lisa
Zonas de Confeitão	2
Potência	7,8 kW
Dimensões Totais (L x P x A)	700 x 600 x 266 mm
Profundidade	Linha 600
Material	Aço inoxidável
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico é adequado para hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes, food trucks, e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que necessitem de uma solução compacta e eficiente para grelhar carnes, peixe, ovos e legumes.

Fry-top Elétrico — Principais Vantagens

- Confeção rápida e uniforme de alimentos graças à placa lisa.
- Controlo preciso da temperatura para resultados consistentes.
- Fácil limpeza e manutenção, otimizando o tempo de trabalho.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade.
- Design compacto, ideal para otimização do espaço em cozinhas.

Qual a voltagem necessária para este fry-top?

Este fry-top elétrico de 7,8 kW pode operar em diferentes configurações elétricas. Para garantir a compatibilidade com a sua instalação, recomendamos verificar a etiqueta do produto ou contactar o nosso apoio técnico para informações detalhadas sobre a voltagem (por exemplo, 230V monofásico ou 400V trifásico).

É fácil de limpar a placa lisa?

Sim, a superfície lisa da placa foi concebida para uma limpeza rápida e eficiente. Após cada utilização, e com o equipamento arrefecido, pode ser facilmente raspada e limpa com produtos adequados para aço inoxidável.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Sim, este fry-top elétrico foi construído com materiais robustos e componentes de alta qualidade para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.

Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

Sim, com duas zonas de confeção distintas, pode ajustar a temperatura para cada área, permitindo cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, otimizando a produção.

Qual a profundidade deste fry-top?

Este fry-top tem uma profundidade de 600 mm, o que o enquadra na linha de equipamentos de cozinha profissional de 600 mm, ideal para otimizar o espaço em bancadas de trabalho. ?