

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

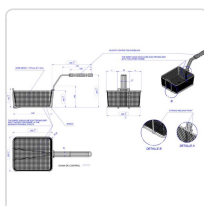
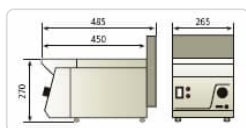


Fritadeira Elétrica Profissional 6L, 4.5kW, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004711	Modelo:	TF-73
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-73
Capacidade (L)	Até 6 L

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 6 litros e 4.5kW, ideal para espaços compactos. Construída em aço inoxidável, com termostato de segurança e resistências blindadas.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica profissional de 6 litros e 4.5kW foi projetada para um desempenho elevado em ambientes de cozinha exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável e a relação potência/litros asseguram uma recuperação rápida da temperatura do óleo, essencial para a confeção de produtos congelados.

Fritadeira Profissional 6L — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Capacidade	6 litros
Potência	4.500 kW
Tensão	230 V – 50/60Hz
Regulação Temperatura	60° a 200 °C
Termostato de Segurança	Incluído
Resistências	Blindadas em aço inoxidável

Dispositivo de Segurança	Microrruptor para elevação/posicionamento incorreto das resistências
Cesto	1 unidade, robusto, reforçado, cabo anti-calórico, gancho para escoamento
Dimensões (LPA)	265 x 485 x 270 mm

Aplicações Profissionais

- Snack-bares e hamburgarias que servem batatas fritas, rissóis e outros fritos.
- Tascas e restaurantes de bairro para complementar a ementa com petiscos fritos.
- Roulotes e food trucks que exigem equipamento compacto e de alto desempenho.
- Pequenas pastelarias com confeitaria que oferecem bolos de bacalhau ou chamussas.
- Cantinas de pequena dimensão ou como equipamento de apoio em cozinhas maiores.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- **Desempenho Otimizado:** A excelente relação potência/litros garante uma rápida recuperação da temperatura do óleo, crucial para manter a qualidade dos alimentos, especialmente congelados.
- **Segurança Reforçada:** Equipada com termostato de segurança e um microrruptor que impede o funcionamento se as resistências não estiverem corretamente posicionadas, minimizando riscos operacionais.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura resistência à corrosão, facilidade de limpeza e uma longa vida útil do equipamento.
- **Conforto na Utilização:** O cesto robusto com cabo ergonómico anti-calórico e o gancho para escoamento do óleo facilitam as operações diárias e aumentam a segurança do utilizador.
- **Controlo Preciso:** A regulação termostática de 60° a 200°C permite adaptar a temperatura às necessidades específicas de cada produto, garantindo resultados consistentes.

Qual a capacidade de produção desta fritadeira?

Com 6 litros de capacidade e 4.5kW de potência, esta fritadeira oferece uma recuperação rápida da temperatura, permitindo uma produção contínua e eficiente de fritos, mesmo com produtos congelados.

É segura para utilização diária em cozinhas profissionais?

Sim, a fritadeira inclui um termostato de segurança e um microrruptor que impede o funcionamento se as resistências não estiverem bem encaixadas, garantindo a segurança do operador.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Construída em aço inoxidável AISI-304, a fritadeira é fácil de limpar. As resistências blindadas e o design permitem uma higienização eficaz, essencial em qualquer cozinha profissional.

Posso fritar produtos congelados nesta fritadeira?

Sim, a alta relação potência/litros desta fritadeira é especificamente recomendada para a confecção de produtos congelados, assegurando que o óleo recupera rapidamente a temperatura ideal.

Esta fritadeira é adequada para um espaço de cozinha pequeno?

Com dimensões compactas de 265 x 485 x 270 mm, esta fritadeira é ideal para instalação em bancadas ou como equipamento de apoio em cozinhas com espaço limitado, como snack-bares ou food trucks.