

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

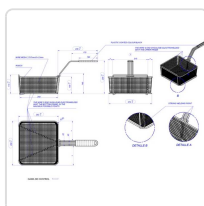
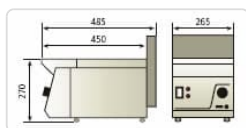


Fritadeira Profissional Elétrica 8L, 230V, 6kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19010394	Modelo:	TF-93
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TF-93
Capacidade (L)	7-10 L

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 700
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 8 litros de capacidade e 6 kW de potência, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta fritadeira profissional elétrica de 8 litros foi concebida para um desempenho elevado em cozinhas profissionais, garantindo uma excelente relação potência/litros para frituras rápidas e eficientes, inclusive de produtos congelados.

Fritadeira Profissional 8L — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Capacidade	8 Litros
Potência	6 kW
Tensão	230V – 50/60Hz
Regulação de Temperatura	60° a 200 °C
Termostato de Segurança	Sim
Resistências	Blindadas em aço inoxidável
Dispositivo de Segurança	Microrruptor para elevação de resistências

Cestos Incluídos	1 (robusto, reforçado, cabo anti-calórico)
Gancho para Cesto	Sim
Dimensões (LPA)	335 x 485 x 270 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, hamburgarias, tascas e cafés com cozinha que necessitem de uma solução compacta e potente para fritar batatas, rissóis, croquetes, panados e outros fritos de forma rápida e consistente. Adequada para cozinhas de produção com espaço limitado ou como equipamento de apoio em restaurantes.

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 para durabilidade e higiene.
- Regulação termostática precisa de 60° a 200 °C, com termostato de segurança integrado.
- Resistências blindadas em aço inoxidável que asseguram um aquecimento rápido e uniforme.
- Dispositivo de segurança (microrruptor) que impede o funcionamento se as resistências não estiverem corretamente posicionadas.
- Cesto reforçado com cabo ergonómico anti-calórico e gancho para escoamento prático do óleo.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira?

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável e pela possibilidade de elevar o conjunto de resistências. Recomenda-se a remoção do óleo após arrefecimento e a limpeza da cuba e resistências com produtos adequados para aço inoxidável.

É adequada para fritar produtos congelados?

Sim, a excelente relação potência/litros (6kW para 8L) permite uma rápida recuperação da temperatura do óleo, tornando-a altamente eficiente para fritar produtos congelados sem perda de qualidade.

Quais as medidas de segurança integradas neste equipamento?

Inclui um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento e um microrruptor que desliga a fritadeira se o conjunto de resistências for elevado ou mal posicionado, garantindo a segurança do operador.

Qual o consumo elétrico desta fritadeira?

Com 6 kW de potência, o consumo elétrico será de 6 kWh por hora de funcionamento contínuo à potência máxima. A eficiência energética é otimizada pela rápida recuperação de temperatura do óleo.

É fácil de instalar esta fritadeira profissional?

Esta fritadeira é um equipamento de bancada, fornecido montado e pronto a ligar a uma tomada elétrica adequada (230V, 6kW). Requer apenas a ligação à rede elétrica para começar a operar.