

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



Fritadeira Elétrica de Bancada 9 Litros - Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.910	Modelo:	UD2129.910
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	290 x 550 x 295 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2129.910

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada? A: Esta fritadeira elétrica de bancada possui dimensões de 290x550x295/435 mm, sendo compacta e adequada para diversas configurações de cozinha profissional. Por favor, certifique-se de que dispõe do espaço adequado no seu balcão antes de efetuar a compra para garantir uma instalação sem problemas. Recomenda-se a medição do local de instalação para confirmar a compatibilidade com estas dimensões., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira? A: Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 400 V e tem uma potência de 6 kW. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, garantindo que o local de utilização possui a capacidade elétrica necessária e a cablagem adequada para suportar esta potência. A segurança elétrica é primordial para o funcionamento correto e durabilidade do equipamento., Q: Como posso limpar e manter a fritadeira para garantir a sua durabilidade? A: A manutenção desta fritadeira é simplificada pelo seu plano de trabalho em aço inoxidável e as cubas com zona fria para prolongar a vida útil do óleo. Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e panos macios. É crucial esvaziar e limpar a cuba após cada período de uso intensivo, seguindo as instruções do manual para uma higiene adequada e para assegurar a máxima durabilidade dos componentes. Verifique anualmente os termostatos., Q: Esta fritadeira possui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, a fritadeira possui garantia contra defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre a garantia e os procedimentos para acionar a assistência técnica, por favor, consulte o manual do produto ou entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. A nossa equipa está disponível para ajudar e responder a quaisquer questões que possa ter sobre a garantia e suporte técnico., Q: Que acessórios são compatíveis ou incluídos com esta fritadeira? A: Esta fritadeira inclui cestas em aço cromado com alça atermínica, projetadas para uso intensivo e seguro. Encontram-se disponíveis acessórios adicionais, como cestos extra ou produtos de limpeza específicos para fritadeiras, que podem ser adquiridos separadamente para otimizar a sua experiência de uso e manutenção. Consulte o nosso catálogo online para verificar a gama completa de acessórios compatíveis com este modelo.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fritadeira elétrica bancada, fritadeira profissional 9 litros, fritadeira 400V

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13437

Alt Text Imagens

Fritadeira Eletrica Bancada Fre9 400v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira Eletrica Bancada Fre9 400v

Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Fritadeiras
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 550 / 600, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFD15L750S,HRFD15LTRIF750S
Uso Profissional - Dicas	Respeite sempre o nível máximo de enchimento da cuba para evitar transbordamentos perigosos durante a inserção de alimentos congelados., Aproveite a zona fria para decantar resíduos sólidos, prolongando a vida útil do óleo em até 30% em comparação com modelos sem esta tecnologia., Realize a filtragem do óleo diariamente com o equipamento desligado para manter a integridade organolética dos alimentos e reduzir custos de matéria-prima., Certifique-se que a instalação elétrica suporta a carga de 400V para garantir que as resistências operam na potência nominal de 6 kW.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsável de Operações, Proprietário de Estabelecimento HORECA, Gestor de Unidades de Restauração Coletiva
Descrição Curta Original	As fritadeiras têm plano de trabalho em aço inoxidável. As cestas são em aço cromado, com alça atermínica. Cubas com zona fria para aumentar a vida do óleo. Controle termostatos e termostatos de segurança.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 290x550x295/435 mm Capacidade 9 Peso líquido: 13 kg Potência: 6 kw Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRFTE6006S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Snack-Bar e Cervejaria: Utilizada para a confeção rápida de batatas fritas e snacks tradicionais, onde a recuperação térmica imediata de 6 kW garante que o óleo não perca temperatura entre doses sucessivas., Cozinhas de Finalização em Restaurantes: Atua como posto de fritura dedicado para guarnições ou entradas específicas, evitando a contaminação de sabores e libertando a linha principal de confeção durante picos de serviço., Operações de Catering e Eventos: Devido ao seu design de bancada e ligação trifásica, é ideal para setups temporários que necessitam de fritura de alta cadência com controlo rigoroso de temperatura em espaços reduzidos.
Uso Profissional - Introdução	A Fritadeira Elétrica de Bancada da Linha 550 é uma solução de alta performance para cozinhas profissionais que exigem produtividade num formato compacto, combinando 6 kW de potência com um sistema de zona fria que otimiza os custos operacionais.
Capacidade (L)	7–10 L

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta de bancada, 9 litros, 6 kW. Ideal para cozinhas profissionais, possui zona fria e controlo termostático preciso.

Descricao Completa

Fritadeira de Bancada – Principais Vantagens

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta fritadeira elétrica oferece uma solução eficiente para a confeção de diversos fritos, desde batatas a outros alimentos. O seu formato compacto e a construção robusta em aço inoxidável asseguram durabilidade e uma limpeza simplificada, características cruciais para qualquer ambiente de restauração.

A incorporação da tecnologia de zona fria nas cubas prolonga a vida útil do óleo, minimizando a necessidade de substituição frequente e, consequentemente, reduzindo os custos operacionais do seu negócio. A gestão precisa da temperatura, feita através de termostatos dedicados e de segurança, garante resultados consistentemente crocantes, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar.

Com uma capacidade útil de 9 litros e uma potência de 6 kW, este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram fiabilidade e produtividade. É capaz de satisfazer picos de procura sem comprometer a qualidade dos alimentos, assegurando a máxima satisfação dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira eletrónica é especialmente indicada para restaurantes, tascas, bares, cafés e outras unidades de hotelaria onde a preparação de fritos é uma parte essencial da ementa. O seu tamanho otimizado para instalações compactas torna-a uma excelente opção para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de um desempenho de nível industrial.

É perfeita para confeccionar porções individuais ou para complementar a capacidade de outras máquinas de fritura maiores em momentos de grande afluência, garantindo sempre a frescura e o sabor dos alimentos. A sua versatilidade adapta-se a diferentes perfis de utilização, assegurando uma mais-valia na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	290x550x295/435 mm
Capacidade	9 litros
Peso Líquido	13 kg
Potência	6 kW
Tensão	400 V
Material do Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Material das Cestas	Aço cromado com alça atermínica
Controlo de Temperatura	Termostatos e termostatos de segurança
Zona Fria	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta fritadeira?

Esta fritadeira industrial requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento adequado. É fundamental que a instalação elétrica seja compatível com esta voltagem para garantir o desempenho e a segurança do equipamento.

Como a zona fria contribui para a durabilidade do óleo? A zona fria integrada na cuba impede que resíduos de alimentos, que se desprendam ao fritar, se queimem no fundo. Esta funcionalidade prolonga significativamente a vida útil do óleo, mantendo a qualidade dos fritos e contribuindo para a economia operacional.

É fácil de limpar e manter esta máquina de fritar profissional? Sim, o design otimizado, com o plano de trabalho em aço inoxidável e as cestas em aço cromado, facilita a limpeza rápida e eficiente do equipamento. A sua manutenção regular é simples e essencial para garantir a higiene e a durabilidade do aparelho em cozinhas com elevada exigência.

Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada?

Esta fritadeira possui dimensões de 290x550x295/435 mm (Largura x Profundidade x Altura), sendo

compacta para se integrar facilmente em diversas configurações de cozinhas profissionais. Verifique o espaço disponível na sua bancada para assegurar uma instalação perfeita.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta fritadeira industrial?

Este equipamento é versátil e permite a preparação de uma ampla variedade de alimentos fritos, desde batatas e rissóis a outros produtos típicos de snack-bar. É ideal para unidades de restauração que necessitam de um aparelho fiável para confeccionar iguarias crocantes de forma rápida e eficiente.