

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Bancada Dupla 2x12L – 18 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.918	Modelo:	UD2129.918
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	32 kg	Dimensões:	750 x 655 x 310 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2129.918

FAQ

Q: Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada dupla? A: Esta fritadeira elétrica de bancada dupla tem dimensões de 750x655x310/450 mm (largura x profundidade x altura/altura com pés). É importante considerar este espaço para a sua instalação na cozinha profissional, garantindo uma integração perfeita no seu ambiente de trabalho., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira? A: Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 400 V, com uma potência total de 18 kW (9 kW por cuba). Recomenda-se a instalação por um electricista qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança e o funcionamento otimizado do equipamento, evitando sobrecargas na rede elétrica do seu estabelecimento., Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza desta fritadeira? A: A limpeza e manutenção regulares são cruciais para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene. As cubas com zona fria ajudam a aumentar a vida do óleo, mas a sua limpeza deve ser feita após cada utilização. As cestas em aço cromado são removíveis para facilitar a lavagem. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar as superfícies, e siga sempre as instruções do manual do utilizador para uma manutenção segura e eficaz., Q: Esta fritadeira inclui algum acessório? A: Esta fritadeira é fornecida com cestas em aço cromado e alças atermínicas. Não são incluídos acessórios adicionais como sistemas de filtração de óleo ou tampas específicas. Caso necessite, deve verificar a disponibilidade de acessórios compatíveis que possam otimizar a funcionalidade da sua fritadeira, contactando o nosso apoio ao cliente para mais informações.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fritadeira Elétrica Bancada, Fritadeira Dupla 400V, Equipamento Fritura Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13445

Alt Text Imagens

Fritadeira Eletrica Bancada Dupla Fre12+12 400v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira Eletrica Bancada Dupla Fre12+12 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)

HRFD15L15L750S,HRFD15L15LTRIF9750S,HRFD15L15L750E

Uso Profissional - Dicas	Monitore regularmente o estado do óleo através da zona fria para maximizar os ciclos de reutilização sem comprometer a segurança alimentar., Certifique-se de que a instalação elétrica suporta a carga trifásica de 18 kW para evitar quebras de tensão durante os períodos de maior carga térmica., Utilize os termostatos de segurança para prevenir o sobreaquecimento do óleo, prolongando a integridade das resistências elétricas., Efetue a limpeza das resistências basculantes após cada turno para garantir a máxima eficiência na transmissão de calor.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Restauração Coletiva e Cantinas, Proprietários de Estabelecimentos de Take-away e Fast-Casual
Descrição Curta Original	<p>As fritadeiras têm plano de trabalho em aço inoxidável. As cestas são em aço cromado, com alça atêrmica. Cubas com zona fria para aumentar a vida do óleo. Controle termostatos e termostatos de segurança.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 750x655x310/450 mm
 Capacidade 10/12+10/12
 Peso líquido: 32 kg
 Potência: 9+9 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF9004S,HRFTE6006S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Snack-Bar e Cafeteria de Alto Débito: Utilização das cubas independentes para separar a produção de batata frita da confeitaria de salgadinhos tradicionais portugueses. O controle termostático individual evita a transferência de sabores e permite desligar uma das cubas em períodos de menor afluência para otimizar o consumo energético., Cozinhas de Produção e Take-away: Aproveitamento da elevada potência de 9 kW por cuba para manter a temperatura estável durante a imersão de grandes volumes de produtos congelados. A rápida recuperação de temperatura assegura que o alimento não absorva gordura em excesso, mantendo o padrão de qualidade exigido pelo cliente profissional., Restaurantes de Hotelaria com Espaço de Bancada Limitado: Integração em linhas de confeitaria compactas (Linha 600) onde a eficiência de espaço é prioritária. A estrutura em aço inoxidável e as alças atêrmicas permitem uma operação segura e higiênica em ambientes de cozinha com elevada rotação de pessoal.
Uso Profissional - Introdução	A Fritadeira Elétrica de Bancada Dupla FRE12+12 é uma solução de alto rendimento para operações B2B que exigem produtividade e gestão rigorosa de custos. Com uma potência total de 18 kW e alimentação trifásica de 400V, este equipamento da Linha 600 destaca-se pela rápida recuperação térmica, garantindo selagens perfeitas e frituras crocantes mesmo em picos de serviço. A tecnologia de zona fria integrada é um diferencial operacional crítico, pois evita a carbonização de resíduos no fundo da cuba, prolongando a vida útil do óleo e reduzindo o custo por dose servida.
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	Mais de 15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada dupla, 400V, com 2x10/12L de capacidade e 18kW de potência. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Bancada — Fritadeira Dupla Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a exigência de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta fritadeira elétrica de mesa dupla oferece um desempenho excecional e um controlo de temperatura preciso. Obtenha resultados de fritura consistentes e de alta qualidade que elevam a satisfação do seu cliente. A sua robustez, assegurada pela construção em aço inoxidável, garante durabilidade e uma limpeza simplificada, características indispensáveis em qualquer cozinha de elevado volume.

A tecnologia de zona fria integrada nas cubas otimiza significativamente a vida útil do óleo, resultando na redução dos custos operacionais e na melhoria da qualidade final dos alimentos. Com termostatos e termostatos de segurança independentes para cada cuba, pode gerir múltiplos tipos de alimentos em simultâneo com máxima eficiência, evitando a contaminação de sabores e garantindo a frescura dos produtos.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, snack-bares, take-away, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure uma solução de fritura de alto débito e desempenho superior. A configuração com duplo depósito permite a preparação simultânea de diferentes produtos, como batatas fritas crocantes e pastéis, sem que ocorra a mistura de sabores. Esta fritadeira industrial é uma solução compacta e potente da Linha 600, ideal para otimizar o espaço na sua área de trabalho sem comprometer a capacidade de produção. É a aquisição ideal para negócios que exigem fiabilidade e rentabilidade na confeção de fritos variados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	750x655x310/450 mm
Capacidade	2 x 10/12 Litros
Peso Líquido	32 kg
Potência	2 x 9 kW (18 kW total)
Tensão	400 V
Material do Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Cestas	Aço cromado, com alça atermínica
Controlo	Termostatos e termostatos de segurança
Características adicionais	Cubas com zona fria para aumentar a vida útil do óleo

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada dupla?

A: Esta fritadeira elétrica de bancada dupla tem dimensões de 750x655x310/450 mm (largura x profundidade x altura/altura com pés). É importante considerar este espaço para a sua instalação na cozinha profissional, garantindo uma integração perfeita no seu ambiente de trabalho.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira?

A: Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 400 V, com uma potência total de 18 kW (9 kW por cuba). Recomenda-se a instalação por um eletricista qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança e o funcionamento otimizado do equipamento, evitando sobrecargas na rede elétrica do seu estabelecimento.

Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza desta fritadeira?

A: A limpeza e manutenção regulares são cruciais para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene. As cubas com zona fria ajudam a aumentar a vida do óleo, mas a sua limpeza deve ser feita após cada utilização. As cestas em aço cromado são removíveis para facilitar a lavagem. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar as superfícies, e siga sempre as instruções do manual do utilizador para uma manutenção segura e eficaz.

Q: Esta fritadeira inclui algum acessório?

A: Esta fritadeira é fornecida com cestas em aço cromado e alças atermínicas. Não são incluídos acessórios adicionais como sistemas de filtração de óleo ou tampas específicas. Caso necessite, deve verificar a disponibilidade de acessórios compatíveis que possam otimizar a funcionalidade da sua fritadeira, contactando o nosso apoio ao cliente para mais informações.

Q: Qual a vantagem da zona fria nas cubas?

A: A zona fria no fundo das cubas acumula resíduos de alimentos, evitando que estes queimem e contaminem o óleo, o que prolonga a sua vida útil e mantém a qualidade da fritura.