

Ficha Técnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fritadeira Elétrica Industrial Linha 700 20L

Informações do Produto

SKU:	UD2129.922	Modelo:	UD2129.922
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	32 kg	Dimensões:	375 x 755 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	Eléctricos
Marca	UDEX
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Eléctrico
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 20L, Linha 700, 400V e 12kW, ideal para restauração. Fritura eficiente com zona fria que prolonga a vida do óleo.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta cuba de fritura elétrica alia robustez e eficiência para a confecção de alimentos fritos. Integrada na reconhecida Linha 700, oferece uma generosa capacidade de 20 litros, assegurando uma fritura consistente e uniforme, mesmo em períodos de volume elevado. A voltagem de 400V e a potência de 12 kW garantem um desempenho superior e uma recuperação térmica otimizada, essencial para a qualidade do produto final na restauração.

A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excecional, adaptada ao uso intensivo profissional, mas também uma grande facilidade de limpeza e manutenção. Os cestos em aço cromado, com pegas atérmicas, proporcionam segurança durante o manuseamento. A tecnologia de zona fria nas cubas é um diferencial importante, pois prolonga significativamente a vida útil do óleo comestível, minimizando a carbonização de resíduos e, conseqüentemente, reduzindo custos operacionais e mantendo a integridade dos sabores.

Equipada com termóstatos de controlo precisos e sistemas de segurança avançados contra sobreaquecimento, esta máquina de fritar permite um ajuste rigoroso da temperatura, crucial para diferentes tipos de alimentos e para a máxima segurança em ambientes de cozinha profissional. A fiabilidade e a performance fazem desta fritadeira uma solução de excelência para quem procura resultados de fritura perfeitos e uma operação segura e eficiente.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar, incluindo restaurantes de grande porte, hotéis com serviço de buffet, cantinas

empresariais e unidades de restauração rápida. A sua elevada capacidade e potência permitem confeccionar grandes quantidades de alimentos, desde batatas fritas crocantes a rissóis e outras iguarias, sem comprometer a qualidade ou a rapidez do serviço. Adapta-se perfeitamente a ambientes que exigem alta produtividade e consistência nas frituras diárias. É a aliada perfeita para um chef de cozinha executivo ou um gestor de restauração coletiva.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	375 x 755 x 845/985 mm
Capacidade	18/20 litros
Dimensão Cesto (LxPxA)	235 x 385 x 105 mm
Peso Líquido	32 kg
Potência	12 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da zona fria nas cubas desta unidade de fritura? A zona fria permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo da cuba sem carbonizar, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade dos alimentos fritos por mais tempo, resultando em economia e melhor sabor.

Esta fritadeira é recomendada para cozinhas com grande volume de produção? Sim, com uma capacidade de 20 litros e uma potência de 12 kW, esta máquina industrial é perfeitamente adequada para cozinhas de alta demanda, garantindo rapidez e eficiência na preparação de grandes quantidades de alimentos.

Quais os requisitos elétricos para o funcionamento adequado da fritadeira? Este equipamento opera a 400V, apresentando uma potência de 12 kW. É fundamental verificar se a sua instalação elétrica profissional é compatível e está certificada para suportar estes elevados requisitos de energia.

Como posso garantir a correta limpeza e manutenção deste equipamento? A fritadeira possui um plano de trabalho e cubas em aço inoxidável com zona fria, facilitando a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária dos cestos cromados e a verificação regular dos termostatos para assegurar o seu bom funcionamento e higiene

Inclui acessórios ou peças adicionais na compra da fritadeira? A fritadeira é fornecida com cestos em aço cromado equipados com alças atérmicas. Para a aquisição de acessórios adicionais ou peças de substituição, poderá consultar o nosso catálogo ou contactar o serviço de apoio ao

cliente.