

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla Linha 700, 2x15L, 18kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.924	Modelo:	UD2129.924
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	750 x 655 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2129.924
Marca	UDEX
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla industrial Linha 700, 2x15L, 18kW. Perfeita para alta produção, com zona fria para maior vida útil do óleo.

Descricao Completa

fritadeira elétrica profissional — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira profissional de duas cubas da Linha 700 proporciona robustez e eficiência. A sua configuração permite-lhe fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando de forma notável o fluxo de trabalho em operações de restauração com grande volume de produção. A construção em aço inoxidável confere-lhe elevada durabilidade, enquanto a inovadora zona fria nas cubas prolonga a vida útil do óleo, resultando em menor consumo e em alimentos sempre crocantes e saborosos.

Equipada com um controlo termostático de alta precisão e termostatos de segurança, a operação deste equipamento é extremamente fiável, garantindo resultados consistentes a cada utilização. Destaca-se também pela sua impressionante potência de 18 kW, que assegura um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, indispensáveis em períodos de pico de trabalho. O design funcional e a mobilidade da unidade simplificam a limpeza e a reorganização do espaço nas cozinhas, adaptando-se perfeitamente às necessidades dinâmicas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é a escolha ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e serviços de catering, que necessitam de uma solução de alta capacidade e desempenho. É perfeita para a preparação ágil de grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, mantendo sempre a uniformidade. As cubas separadas são uma mais-valia para gerir picos de procura e prevenir a contaminação de sabores entre os alimentos, conferindo-lhe uma versatilidade excecional para ementas diversificadas. A facilidade de higienização e manutenção assegura que esta deep fryer esteja sempre operacional para o serviço seguinte.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	750 x 655 x 845/985 mm
Capacidade por cuba	12/14 litros
Capacidade total	24/28 litros
Dimensões cesto (LxPxA)	235 x 275 x 105 mm
Peso líquido	55 kg
Potência	9 + 9 kW (18 kW total)
Tensão	400 V
Material do plano de trabalho	Aço inoxidável
Material dos cestos	Aço cromado com alça atérmica
Características	Cubas com zona fria, controlo termostático, termostatos de segurança

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da zona fria nas cubas?

A zona fria no fundo das cubas é crucial para acumular resíduos alimentares. Esta funcionalidade impede que os detritos queimem e contaminem o óleo, prolongando significativamente a sua vida útil e mantendo a qualidade da fritura por mais tempo, o que se traduz em poupança e melhor sabor.

Como se processa a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é facilitada pelo plano de trabalho em aço inoxidável e pela sua conceção móvel, que permite o acesso fácil a todas as áreas. As cubas podem ser esvaziadas e limpas individualmente, garantindo a máxima higiene. Recomenda-se a limpeza diária dos cestos e das cubas para otimizar o desempenho do equipamento.

Esta fritadeira é recomendada para estabelecimentos com grande volume de produção?

Com uma capacidade total de 2x15 litros e uma potência de 18 kW, esta fritadeira foi especificamente desenvolvida para responder às exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram alta performance.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira?

Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 18 kW (9+9 kW). É fundamental que a instalação elétrica seja executada por um profissional qualificado, assegurando o cumprimento das normas de segurança e o funcionamento adequado do aparelho em total segurança.

Este equipamento inclui acessórios adicionais?

A fritadeira é fornecida com cestos em aço cromado, equipados com alças atérmicas para maior segurança e conforto durante a utilização. Não estão incluídos outros acessórios adicionais, mas o equipamento é compatível com uma vasta gama de utensílios de fritura profissionais disponíveis no mercado, que podem ser adquiridos separadamente.