

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla Linha 700, 2x20L, 24kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.926	Modelo:	UD2129.926
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	750 x 755 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2129.926
Marca	UDEX
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

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

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de duplo cesto (2x20L) Linha 700. Duas cubas independentes com zona fria para fritura eficiente e duradoura.

Descricao Completa

Fritadeira de Alto Volume — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de restaurantes, esta fritadeira elétrica de duplo cesto da Linha 700 oferece um desempenho robusto e fiável para operações de confeção de alto volume. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higienização simplificada, atributos essenciais para cozinhas profissionais que procuram otimizar a limpeza e a eficiência operacional.

Equipada com dois depósitos e termostatos de controlo independentes, este equipamento permite a realização simultânea de confeções distintas, prevenindo a contaminação de sabores e otimizando o fluxo de trabalho. A zona fria presente nas cubas prolonga a longevidade do óleo, reduzindo os custos operacionais e contribuindo para uma fritura mais saudável e consistente. A segurança é uma prioridade, com termostatos de segurança integrados que previnem o sobreaquecimento. O design ergonómico com cestos em aço cromado e pega atérmica garante um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante os picos de produção mais intensos.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de grande capacidade é ideal para restaurantes com elevado número de clientes, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de uma solução eficiente e fiável para a preparação de alimentos fritos. É perfeitamente adequada para cozinhas que servem uma vasta gama de pratos, desde batatas fritas crocantes a anéis de cebola dourados, passando por peixe panado e outros alimentos que requerem imersão profunda em óleo quente.

A versátil capacidade de 2x20 litros e a potência total de 24 kW permitem responder rapidamente à procura, mantendo sempre a qualidade dos alimentos, mesmo em períodos de maior afluência. Representa uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional onde a consistência e a produtividade são cruciais para o sucesso do negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	750x 755x 845/985 mm
Capacidade	2x (18/20 litros)
Dimensão Cesto (LxPxA)	235x 385x 105 mm
Peso Líquido	60 kg
Potência	12 + 12 kW
Tensão	400 V
Material Estrutura	Aço inoxidável
Cestos	Aço cromado com alça atérmica
Segurança	Controladores termostáticos e termostatos de segurança

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter cubas com "zona fria"?

A zona fria no fundo da cuba impede que os resíduos de alimentos carbonizem, o que prolonga significativamente a vida útil do óleo de fritura, mantendo a qualidade dos alimentos e, consequentemente, reduzindo os custos operacionais para o seu negócio.

Posso fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, esta fritadeira possui duas cubas independentes com controlo termostático individual, permitindo fritar diferentes alimentos ao mesmo tempo sem mistura de sabores ou aromas indesejados, o que otimiza a sua produção.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, o plano de trabalho em aço inoxidável e os cestos amovíveis foram concebidos para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento nas cozinhas profissionais mais exigentes.

Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica dupla e o espaço necessário para a sua instalação?

Esta fritadeira elétrica dupla apresenta dimensões de 750 mm de largura, 755 mm de profundidade e uma altura variável entre 845 mm e 985 mm. Recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em redor do equipamento para ventilação e manutenção adequadas.

Quais são os requisitos elétricos para instalar esta fritadeira?

A fritadeira requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 24 kW (12+12 kW). É essencial que a instalação elétrica da sua cozinha profissional suporte esta carga e que seja efetuada por um eletricista qualificado, garantindo a conformidade com todas as normas de segurança vigentes.