

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 Bancada Dupla 2x10L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.020	Modelo:	UD3010.020
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	17 kg	Dimensões:	653 x 495 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.020

FAQ	Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada? A: As dimensões totais da fritadeira são 653x495x370 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna adequada para bancadas profissionais em cozinhas de hotelaria e restauração. Cada cesto possui 255 mm de largura, 255 mm de profundidade e 110 mm de altura., Q: Como é feita a limpeza e manutenção da fritadeira? A: A fritadeira foi desenhada para uma limpeza fácil. A cabeça é desmontável, permitindo remover as resistências e aceder facilmente à cuba para uma higienização completa. A torneira de segurança facilita o escoamento do óleo, tornando a tarefa mais prática e segura., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira? A: Este equipamento funciona com uma tensão de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais. Recomenda-se sempre a instalação por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança. Verifique a potência total para assegurar que a sua instalação elétrica suporta o consumo do equipamento., Q: A fritadeira possui algum sistema de segurança integrado? A: Sim, a fritadeira está equipada com um termostato de segurança que atua a 240°C, prevenindo sobreaquecimentos. Adicionalmente, conta com uma torneira de segurança para o escoamento do óleo, minimizando riscos durante a operação e limpeza.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	fritadeira elétrica bancada, fritadeira 2x10 litros, fritadeira Horeca
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14709
Alt Text Imagens	Fritadeira Elect. Bancada Ufri 2x10lt C/torneira
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fritadeira Elect. Bancada Ufri 2x10lt C/torneira
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos > Fritadeiras
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos, CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRFD15L750E,HRFD15L750S,HRFD15LTRIF9750S,HRFD15LTRIF750S
Uso Profissional - Dicas	Utilize a torneira de escoamento diariamente para filtrar o óleo em quente através de um filtro de papel profissional, prolongando a vida útil do consumível e reduzindo custos operacionais., Respeite a capacidade máxima de carga do cesto (aprox. 2/3) para evitar quedas bruscas de temperatura que resultam em fritos oleosos e sem textura., Aproveite a cabeça desmontável para realizar uma limpeza profunda da cuba e da resistência semanalmente, prevenindo a acumulação de resíduos carbonizados que afetam a qualidade do óleo., Sempre que a fritadeira estiver em standby, reduza o termostato para 120°C para evitar a oxidação precoce do óleo sem comprometer o tempo de reaquecimento para o próximo pedido.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha de Restaurantes de Snack e Casual Dining, Responsável de F&B em Unidades Hoteleiras com Serviço de Piscina ou Bar, Gestor de Unidades de Catering e Eventos Corporativos
Descrição Curta Original	Construção em aço inox Resistência em aço inox Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba Termostato regulável até 190°C Termostato de segurança 240°C Torneira de segurança Terminais faston em aço inox.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 653x495x370 mm Capacidade 2x10 lt Largura Cesto 255 mm Profundidade Cesto 255 mm Altura Cesto 110 mm Peso líquido: 17 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF7504S,HRMF9004S,HRFTE7504S
Uso Profissional - Casos de Uso	Gestão de Alergénios e Sabores em Snack-Bar: A configuração de cuba dupla permite a separação física rigorosa entre fritos de peixe ou marisco e guarnições neutras como batatas fritas, prevenindo a contaminação cruzada de sabores e garantindo a segurança alimentar para clientes com restrições., Picos de Serviço em Restauração de Volume: Durante o serviço de almoço, as resistências de alta precisão asseguram uma recuperação térmica imediata após a imersão de produtos congelados, mantendo a temperatura constante para obter uma selagem crocante e reduzir a absorção de gordura., Operações de Catering e Eventos: Graças ao seu design de bancada e ligação de 230V, é o equipamento ideal para cozinhas de apoio em eventos, onde a facilidade de drenagem via torneira permite a limpeza e transporte rápido do equipamento após o serviço.
Uso Profissional - Introdução	Esta fritadeira elétrica de bancada de 2x10 litros é uma solução de alto rendimento para operações de snack-bar e catering que exigem versatilidade e rapidez num formato compacto. Construída integralmente em aço inoxidável e equipada com torneiras de escoamento frontais, este equipamento otimiza o ciclo de vida do óleo e garante uma manutenção higiénica rigorosa, essencial para cumprir as normas HACCP em ambientes de produção intensiva.
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 2 cubas de 10 litros e torneira de escoamento. Ideal para gastronomia com controlo de temperatura.

fritadeira elétrica bancada — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica de bancada, com uma generosa capacidade de 2x10 litros, representa a solução perfeita para estabelecimentos de restauração e hotelaria que priorizam eficiência e robustez. Concebida integralmente em aço inoxidável, este equipamento assegura uma durabilidade superior e uma manutenção simplificada, características cruciais em cozinhas com elevada intensidade de trabalho.

Equipada com resistências em aço inoxidável e termóstatos de alta precisão, esta máquina de fritar garante um controlo rigoroso da temperatura, permitindo preparações sempre uniformes e com a textura desejada. A cabeça é totalmente desmontável, o que simplifica o processo de higienização das cubas, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo os mais elevados padrões de limpeza.

A segurança é uma prioridade, incorporando termóstatos reguláveis e de segurança, complementados por uma torneira de escoamento que facilita a drenagem do óleo de forma segura e eficiente. Esta característica é vital para prolongar a vida útil do óleo e reduzir os custos operacionais do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, bares, cafetarias e cozinhas industriais com um volume considerável de pedidos de fritos. A sua capacidade de cuba dupla permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação cruzada de sabores e otimizando significativamente o fluxo de trabalho.

É uma escolha acertada para negócios que necessitam de um equipamento compacto, mas com alta performance, capaz de suportar o ritmo acelerado de serviços de almoço e jantar. A versatilidade desta fritadeira torna-a um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional que visa a excelência na confeção de alimentos fritos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	653x495x370 mm
Capacidade	2x10 litros
Largura do Cesto	255 mm
Profundidade do Cesto	255 mm

Característica	Detalhe
Altura do Cesto	110 mm
Peso Líquido	17 kg
Tensão	230 V
Material Construção	Aço inoxidável
Resistências	Aço inoxidável
Cabeça Desmontável	Sim
Termostato Regulável	Até 190°C
Termostato de Segurança	240°C
Torneira de Segurança	Sim
Terminais Faston	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter duas cubas de 10 litros?

A configuração de duas cubas permite fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, evitando a mistura de sabores e odores. É ideal para cozinhas com ementas variadas ou para gerir altos volumes de produção em períodos de pico.

Como a fritadeira garante a segurança operacional?

Este equipamento está equipado com um termóstato regulável para um controlo preciso da temperatura e um termóstato de segurança que atua a 240°C, prevenindo sobreaquecimentos. Adicionalmente, possui uma torneira de segurança que facilita o escoamento do óleo de forma controlada e segura para a sua equipa.

É fácil de limpar e manter este modelo?

Sim, a construção em aço inoxidável e a cabeça desmontável simplificam significativamente a limpeza das cubas e de todo o equipamento. Isto assegura a máxima higiene e reduz o tempo de manutenção, o que se traduz em maior produtividade para a sua cozinha.

Quais os requisitos elétricos para instalar a fritadeira?

Este equipamento funciona com uma tensão de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais para restauração. Recomenda-se sempre que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para assegurar o cumprimento de todas as normas de segurança e um funcionamento otimizado do aparelho.

Para que tipos de estabelecimentos esta fritadeira é mais indicada?

Este modelo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, cafetarias e cozinhas industriais. A sua capacidade dupla e alta performance são particularmente benéficas para locais com um fluxo constante de pedidos de alimentos fritos, onde a rapidez e a qualidade são essenciais.