

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 de Bancada 2x8L com Torneira 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.024	Modelo:	3010.024
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	560 x 460 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	3010.024
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	8-15 kW

Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional com dois tanques de 8L, construída em inox. Ideal para restauração, possui torneira de segurança e termostato regulável.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a intensidade das cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial de bancada oferece uma solução robusta para a preparação de alimentos fritos. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excecional e facilidade de manutenção, características cruciais para o seu negócio de restauração. Com dois tanques independentes de 8 litros, permite processar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, otimizando a eficiência operacional. A presença de uma torneira para escoamento do óleo simplifica a limpeza e a substituição do óleo, garantindo higiene e segurança.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a hotéis e refeitórios. A sua capacidade de elevada produção torna-a perfeita para negócios com grande volume de fritos, como batatas, rissóis, croquetes e outros petiscos. O design compacto para colocação em bancada, ou mesa de trabalho, permite uma integração fácil em qualquer linha de confeção existente, maximizando o espaço útil da sua cozinha. A tecnologia avançada assegura resultados consistentes e crocantes, elevando a qualidade dos pratos servidos aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Construção	Aço inoxidável
Resistência	Aço inoxidável
Cabeça	Desmontável para limpeza

Característica	Valor
Termostato regulável	Até 190°C
Termostato de segurança	240°C
Torneira	De segurança
Terminais	Faston em aço inoxidável
Dimensões	560x460x370 mm
Capacidade útil	2x7 Litros
Largura Cesto	220 mm
Profundidade Cesto	190 mm
Altura Cesto	110 mm
Peso Líquido	13 kg
Potência	2x4,5 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta fritadeira?

Esta fritadeira possui dois tanques, cada um com uma capacidade de 8 litros, totalizando 16 litros de capacidade máxima. No entanto, a capacidade útil indicada é de 2x7 litros, garantindo espaço suficiente para a expansão do óleo durante a fritura.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a cabeça da fritadeira é totalmente desmontável, o que facilita significativamente a limpeza profunda das cubas. Além disso, a torneira de segurança permite um escoamento prático e seguro do óleo, contribuindo para uma higiene impecável.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento dispõe de um termostato regulável que permite ajustar a temperatura até 190°C. Existe também um termostato de segurança que atua a 240°C, proporcionando maior controle e prevenindo sobreaquecimentos.

Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar deste modelo?

Este modelo é particularmente benéfico para restaurantes, cozinhas profissionais, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que necessite de uma solução eficiente e duradoura para a fritura de alimentos em volume. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura longevidade em

ambientes de uso intensivo.

Este produto é adequado para fritar diferentes produtos simultaneamente?

Sim, os dois tanques independentes permitem que os utilizadores frite diferentes tipos de alimentos, como carne e peixe, sem que os sabores se misturem. Isto é uma grande vantagem para cozinhas que necessitam de versatilidade e eficiência na gestão dos pratos.