

# 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 rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 2x7L de Bancada

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD3010.112 | Modelo:    | UD3010.112         |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 13 kg      | Dimensões: | 560 x 460 x 370 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD3010.112 |

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta fritadeira elétrica de bancada e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta fritadeira elétrica de bancada possui dimensões de 560 mm (largura) x 460 mm (profundidade) x 370 mm (altura). Para a instalação, é crucial garantir espaço suficiente para a circulação de ar e para a manipulação segura dos cestos e da cabeça desmontável durante a limpeza., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta fritadeira? A: Esta fritadeira opera com uma tensão de 230 V. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra adequada e um circuito elétrico capaz de suportar a potência do aparelho para garantir um funcionamento seguro e eficiente no seu estabelecimento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza é simplificada graças à construção em aço inoxidável e à cabeça desmontável. Após o uso, retire a cabeça para aceder e limpar facilmente as cubas. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A manutenção regular, como a verificação dos terminais faston, contribui para a longevidade do equipamento., Q: Esta fritadeira inclui algum acessório ou cesto adicional? A: Esta fritadeira inclui os cestos de fritura padrão para cada cuba. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis, como cestos de tamanhos diferentes ou utensílios específicos, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso suporte ao cliente para obter assistência personalizada.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Fritadeira Elétrica Profissional, Fritadeira Bancada Dupla Cuba, Fritadeira 2x7 Litros

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

14757

**Alt Text Imagens**

Fritadeira Elt. Bancada Com Contactor Ufri2x7lts

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Fritadeira Elt. Bancada Com Contactor Ufri2x7lts

**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)**

HRFD10L600S,HRFD10L10L600E,HRFD15L750S

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>        | Respeite sempre a zona fria e evite ultrapassar a capacidade máxima do cesto para manter a temperatura do óleo estável e evitar a saturação precoce da gordura., Aproveite a cabeça desmontável para realizar a filtragem diária do óleo em frio, prolongando a vida útil do consumível e reduzindo custos operacionais., Utilize o termostato de segurança de 240°C como um indicador de manutenção; se o sistema disparar frequentemente, verifique a acumulação de resíduos nas resistências., Seque bem os alimentos antes da imersão para minimizar a hidrólise do óleo e evitar projeções perigosas na zona de trabalho.                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>       | Chefes de Cozinha de Restaurantes de Médio Porte, Gestores de Unidades de Fast-Food e Snack-Bars, Responsáveis de F&B em Unidades Hoteleiras com Serviço de Piscina ou Bar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Descrição Curta Original</b>        | <p>Construção em aço inox<br /> Resistência em aço inox<br /> Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba<br /> Termostato regulável até 190°C<br /> Termostato de segurança 240°C<br /> Terminais faston em aço inox.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>        | <p>Dimensões: 560X460X370 mm<br /> Capacidade 2x7 lt<br /> Largura Cesto 190 mm<br /> Profundidade Cesto 220 mm<br /> Altura Cesto 110 mm<br /> Peso líquido: 13 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b>      | HRMF6004S,HRFTE7504S,HRMF6004E                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Uso Profissional - Casos de Uso</b> | Gestão de Alergénios e Mistura de Sabores: Utilização das duas cubas de 7 litros para segregar estritamente a fritura de produtos sensíveis, como peixe ou marisco, de acompanhamentos como batatas, prevenindo a transferência de odores e cumprindo normas de segurança alimentar., Serviço de Snack-Bar e Cafetaria de Elevada Rotação: Preparação simultânea de salgados tradicionais portugueses e guarnições durante o período de almoço, permitindo que o operador mantenha uma cuba a 180°C para fritura rápida e outra em temperatura de reserva ou para produtos de cozedura mais lenta., Operações de Take-away e Delivery: Resposta imediata a pedidos de última hora através do sistema de aquecimento rápido das resistências em aço inox, garantindo que os fritos chegam ao cliente final com a textura estaladiça ideal, mesmo após o transporte. |
| <b>Uso Profissional - Introdução</b>   | A fritadeira elétrica de bancada UFRI2X7LTS é um equipamento de alto rendimento projetado para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais onde o espaço é um recurso crítico. Com a sua configuração de cuba dupla independente, permite uma gestão eficiente de picos de serviço, garantindo a estabilidade térmica necessária para selar os alimentos rapidamente, reduzindo a absorção de gordura e assegurando a consistência organolética exigida no setor B2B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Capacidade (L)</b>                  | 7–10 L                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Energia</b>                         | Elétrico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Instalação | De Bancada      |
| Tensão     | 230V Monofásico |
| Tipo       | Fritadeira      |

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 2 cubas de 7 litros, ideal para restaurantes e take away. Construção em inox e termostato de segurança.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Profissional — Fritadeira Dupla Cuba — Principais Vantagens

Este aparelho de fritura elétrico, concebido para a máxima eficiência e durabilidade, apresenta um design robusto em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. A sua construção garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, suportando o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração.

Equipado com resistências em inox e um termostato regulável até 190°C, assegura um aquecimento rápido e uma manutenção precisa da temperatura, essencial para obter resultados de fritura perfeitos. Um termostato de segurança de 240°C proporciona proteção adicional, evitando sobreaquecimento e garantindo a segurança operacional do deep fryer.

A cabeça desmontável facilita a limpeza profunda das cubas, otimizando o tempo de manutenção e assegurando os mais elevados padrões de higiene. Os terminais faston em aço inoxidável complementam a robustez deste equipamento, garantindo ligações elétricas seguras e estáveis.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é a solução ideal para restaurantes de média e pequena dimensão, cafés, bares e estabelecimentos de take away que necessitam de preparar uma variedade de alimentos fritos, desde batatas, rissóis e croquetes, a peixe e asas de frango. A sua dupla cuba de 7 litros cada permite fritar diferentes produtos simultaneamente sem mistura de sabores, aumentando a produtividade e a flexibilidade na cozinha.

Perfeita para operações que exigem controlo de temperatura rigoroso e capacidade de resposta rápida durante períodos de pico, esta fritadeira de bancada adapta-se facilmente a espaços limitados, sem comprometer a performance de uma cozinha industrial.

## Características Técnicas

| Característica          | Detalhe                               |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)       | 560 x 460 x 370 mm                    |
| Capacidade              | 2 x 7 Litros                          |
| Largura do Cesto        | 190 mm                                |
| Profundidade do Cesto   | 220 mm                                |
| Altura do Cesto         | 110 mm                                |
| Peso Líquido            | 13 kg                                 |
| Tensão                  | 230 V                                 |
| Construção              | Aço Inoxidável                        |
| Resistências            | Aço Inoxidável                        |
| Termostato Regulável    | Até 190°C                             |
| Termostato de Segurança | 240°C                                 |
| Conectores              | Terminais Faston em Aço Inoxidável    |
| Cuba                    | Cabeça desmontável para fácil limpeza |

## Perguntas Frequentes

### Qual a vantagem de ter duas cubas independentes nesta frying machine?

A utilização de duas cubas permite fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, evitando a contaminação de sabores e otimizando o tempo de preparação em cozinhas profissionais. Esta funcionalidade é crucial para negócios que servem uma ementa variada.

### Como se realiza a limpeza e higienização desta fritadeira industrial?

A cabeça da bancada de fritura é totalmente desmontável, um recurso que simplifica significativamente a limpeza das cubas e resistências. Esta característica garante uma manutenção higiénica e eficiente, indispensável em qualquer ambiente de restauração.

### É segura para uso contínuo em ambientes de hotelaria e restauração?

Sim, o equipamento integra um termostato de segurança de 240°C que previne sobreaquecimentos, assegurando uma operação segura e fiável em ambientes de carga intensa. A proteção contra picos de temperatura é uma prioridade nesta frying unit.

**Quais as dimensões exatas desta fritadeira elétrica de bancada e o espaço necessário para a sua instalação?**

Esta fritadeira elétrica de bancada possui dimensões de 560 mm (largura) x 460 mm (profundidade) x 370 mm (altura). Para a instalação, é crucial garantir espaço suficiente para a circulação de ar e para a manipulação segura dos cestos e da cabeça desmontável durante a limpeza.

**Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta fritadeira?**

Este equipamento de fritura opera com uma tensão de 230 V. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra adequada e um circuito elétrico capaz de suportar a potência do aparelho para garantir um funcionamento seguro e eficiente no seu estabelecimento.