

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 Profissional Linha 700 c/ Armário 10L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.041	Modelo:	UD5700.041
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	900 x 400 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.041
Marca	UDEX
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10L e 7,5 kW, Linha 700, em aço inoxidável e com armário inferior. Ideal para uso intensivo em restauração.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica – Principais Vantagens

Esta cuba de fritura com armário fechado, com uma capacidade de 10 litros, foi meticulosamente concebida para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e a cuba com chaminé em ferro fundido esmaltado, resistente a riscos, garantem durabilidade excecional e facilidade de manutenção, assegurando um investimento a longo prazo para o seu negócio de restauração e hotelaria.

Equipada com uma resistência tubular em aço inoxidável de alta eficiência e controlo termostático de temperatura ajustável, esta máquina de fritar profissional oferece um aquecimento rápido e uniforme. Tal característica é essencial para obter resultados de fritura perfeitos, desde as batatas crocantes até aos croquetes dourados, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos alimentos servidos aos seus clientes.

O armário inferior, que integra uma porta, proporciona uma solução de arrumação prática, contribuindo para a organização e funcionalidade da sua cozinha. As luzes indicadoras de funcionamento oferecem um controlo visual imediato do estado do equipamento, promovendo uma operação segura e eficaz em ambientes de ritmo acelerado.

Aplicações Profissionais

Excelente para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de fritura fiável e de alta performance. A sua capacidade de 10 litros é perfeitamente adequada para operações com volume diário considerável, permitindo a confeção consistente de porções generosas de alimentos fritos.

Esta fritadeira industrial é ideal para a preparação de uma vasta gama de pratos, incluindo peixe frito, churros, rissóis e muitos outros, assegurando uma qualidade inigualável. A robustez da Linha 700 garante que este equipamento resiste ao uso contínuo e intensivo, comum em cozinhas profissionais exigentes, tornando-a uma aliada indispensável para a sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	900x400x730 mm
Capacidade da Cuba	10 Litros
Dimensões do Cesto	200x250x115 mm
Potência Total	7,5 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	45 kg
Peso Bruto	53 kg
Dimensões da Embalagem	1170x470x820 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade de produção desta fritadeira e para que tipo de estabelecimentos é mais indicada?

A: Com uma capacidade de cuba de 10 litros e potência de 7,5 kW, esta fritadeira elétrica é ideal para produções de médio volume. É perfeitamente adequada para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos que demandem um equipamento de fritura eficiente.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta fritadeira industrial para assegurar a sua durabilidade?

A: A cuba em ferro fundido esmaltado e os cestos em aço inoxidável foram concebidos para facilitar a limpeza. Recomenda-se uma limpeza diária da cuba e dos cestos, seguindo sempre as diretrizes de higiene para equipamentos de restauração profissional. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção.

Q: Quais são as características que garantem a segurança na utilização desta fritadeira elétrica profissional?

A: O controlo termostático ajustável da temperatura e as luzes indicadoras de acionamento são elementos cruciais para uma operação segura e controlada. Estas características minimizam o risco de sobreaquecimento e ajudam a manter a temperatura ideal, protegendo o equipamento e os

utilizadores.

Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para esta fritadeira?

A: Esta fritadeira exige uma tensão de 400 V e uma potência total de 7,5 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu espaço esteja em conformidade com estas especificações e seja realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o desempenho otimizado do equipamento.

Q: Quais acessórios estão incluídos com a compra da fritadeira?

A: Com esta fritadeira serão fornecidos um armário inferior com porta integrada e os cestos em aço inoxidável, com dimensões de 200x250x115 mm. Quaisquer outros acessórios adicionais, como tampas específicas ou sistemas de filtragem de óleo, devem ser adquiridos separadamente.