

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla 10+10L Linha 700 c/ Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.045	Modelo:	UD5700.045
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	72 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.045
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 dupla de 10+10L da Linha 700, com armário e porta. Ideal para alta produtividade em restauração, dispõe de controlo termostático e cestos em inox.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta **fryer elétrica profissional** da Linha 700 destaca-se pela sua robustez e eficiência. A configuração de cuba dupla, com capacidade de 10+10 litros, permite-lhe gerir a confeção de diferentes produtos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade da sua operação. Desfrute de um controlo térmico preciso graças ao termóstato integrado e à resistência tubular que garante um aquecimento rápido e uniforme do óleo.

A chaminé de ferro fundido esmaltado assegura durabilidade e resistência a riscos. Além disso, os cestos em aço inoxidável simplificam o processo de limpeza e manutenção diária. Com este equipamento, a sua equipa terá uma ferramenta fiável e de alto desempenho, preparada para responder às exigências de um ambiente de restauração movimentado.

Aplicações Profissionais

Esta **fritadeira industrial** é a escolha ideal para cozinhas de grandes dimensões em restaurantes, hotéis e cantinas. A sua elevada capacidade e a possibilidade de fritar diferentes alimentos ao mesmo tempo tornam-na perfeita para confeccionar batatas fritas, rissóis e outros produtos fritos, mesmo durante os períodos de maior procura. O armário inferior é ideal para armazenamento de utensílios, facilitando a organização e higiene do seu espaço.

Gestores de catering e banquetes beneficiarão da capacidade de recuperação térmica imediata de 15 kW, crucial para garantir a crocância e qualidade dos alimentos. Para quem procura gerir alérgenos e evitar a contaminação cruzada, a funcionalidade de cuba dupla oferece uma solução

prática e segura, permitindo separar produtos com glúten ou marisco de outros alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Capacidade Cuba	10+10 Litros
Dimensões Cestos	2 x 200x260x115 mm
Potência Total	15 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	72 kg
Peso Bruto	81 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	870x880x1170 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade total desta fritadeira elétrica profissional?

A: Esta fritadeira elétrica da Linha 700 possui uma capacidade total de 20 litros, dividida em duas cubas de 10 litros cada, permitindo maior versatilidade na preparação de alimentos. As suas dimensões são 800x730x900 mm (largura x profundidade x altura), adequada para otimizar o espaço em cozinhas profissionais de hotelaria e restauração.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira industrial?

A: A fritadeira requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 15 kW. Recomendamos que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento em ambientes de restauração.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária da fritadeira dupla?

A: A limpeza é facilitada pelos cestos e cubas em aço inoxidável. Após o uso, aguarde o óleo arrefecer, drene-o e limpe as superfícies internas e externas com detergente neutro e água, para garantir a higiene e durabilidade do equipamento.

Q: Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

A: Absolutamente. Projetada para a Linha 700, esta fritadeira elétrica é robusta, potente e ideal para as exigências de cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração, suportando picos de trabalho e assegurando sempre resultados consistentes.

Q: Esta fritadeira elétrica inclui algum acessório de série?

A: Sim, esta fritadeira é fornecida com dois cestos em aço inoxidável, com dimensões de

200x260x115 mm cada, ideais para uma fritura eficiente e simultânea de diferentes alimentos. O armário com porta também está incluído no equipamento, oferecendo um espaço de arrumação prático e seguro que contribui para a organização da sua cozinha.