

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 Dupla 2x18L com Armário Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.046	Modelo:	UD5700.046
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	73 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.046
Marca	UDEX
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

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

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 2x18L (36L total) com armário. Linha 700, ideal para alta produção e equipada com controlo termostático.

Descricao Completa

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha com uma fritadeira elétrica de alto desempenho, concebida para responder às exigências do ritmo acelerado da restauração. Este aparelho robusto e eficiente, com a sua configuração de cubas duplas independentes de 18 litros cada, permite otimizar a sua produção, evitando a contaminação de sabores e garantindo a máxima frescura e qualidade dos alimentos. Poderá confeccionar diferentes iguarias em simultâneo, desde batatas fritas crocantes a peixe panado, com total controlo térmico.

A construção exemplar em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e resistência a ambientes corrosivos, enquanto as cubas em ferro fundido esmaltado promovem uma distribuição uniforme do calor para resultados de fritura perfeitos. A inovação tecnológica integra-se através de um painel de controlo preciso com termóstato ajustável e indicadores luminosos, simplificando o uso e garantindo a consistência na temperatura do óleo. O armário inferior selado amplia a funcionalidade, oferecendo um espaço de arrumação vital para utensílios e ingredientes, mantendo a sua área de trabalho organizada e funcional.

Aplicações Profissionais

Esta cuba de fritura dupla é a solução ideal para estabelecimentos que buscam versatilidade e capacidade de resposta. É perfeitamente adequada para restaurantes com ementas diversificadas, onde a capacidade de fritar múltiplos itens em simultâneo é crucial. Desde hotéis que servem pequenos-almoços e jantares, até bares que oferecem snacks ao longo do dia, este equipamento foi desenhado para maximizar a produtividade e a satisfação do cliente. A capacidade total de 36 litros e a integração na Linha 700 permitem gerir picos de procura com facilidade, assegurando um serviço

rápido e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	800x730x900 mm
Capacidade das Cubas	2 x 18 Litros
Dimensões da Cuba (AxLxP)	2 x 300x365x260 mm
Dimensões dos Cestos (AxLxP)	4 x 140x280x170 mm
Tensão	400 V
Potência	9 kW
Peso Líquido	73 kg
Peso Bruto	83 kg
Dimensões da Embalagem (AxLxP)	870x880x1170 mm
Volume	0,84 m³
Faixa de Temperatura	0 – 180°C
Características Adicionais	Cuba dupla, armário inferior com portas, resistência tubular inox, ajuste termostático, chaminé de ferro fundido esmaltado.
Secção Cabo Recomendada	5x4 H05RNF

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica e o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta fritadeira elétrica dupla possui dimensões de 800x730x900 mm. Para uma instalação adequada, é importante considerar um espaço adicional para a ventilação e acessibilidade para manutenção, especialmente na parte traseira e lateral, conforme as normas de segurança para equipamentos de cozinha profissional.

Q: Quais são os requisitos de ligação elétrica para o funcionamento desta fritadeira?

A: A fritadeira requer uma tensão de 400 V. A secção de cabo recomendada é 5x4 H05RNF, garantindo uma instalação elétrica segura e eficiente para suportar a potência do equipamento em ambientes profissionais.

Q: Como é realizada a manutenção e limpeza diária desta fritadeira profissional?

A: A limpeza diária deve ser efetuada após o arrefecimento do equipamento, removendo os cestos e as cubas de aço inoxidável para lavagem. A chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos facilita a limpeza da área de exaustão. Recomenda-se o uso de desengordurantes específicos para equipamentos de cozinha e a limpeza regular da resistência tubular de aço inoxidável.

Q: Que tipo de garantia e assistência técnica estão disponíveis para este modelo de fritadeira?

A: Este produto beneficia da garantia legal aplicável a equipamentos profissionais para o setor da restauração. A assistência técnica é assegurada por uma rede de parceiros credenciados, garantindo suporte rápido e eficaz em caso de eventualidades, desde a instalação até à manutenção corretiva.

Q: Quais acessórios estão incluídos com a fritadeira e se existem opções compatíveis adicionais?

A: Esta fritadeira inclui dois cestos de 140x280x170 mm em aço inoxidável. Existem acessórios adicionais, como cestos de diferentes tamanhos ou específicos para determinados alimentos, que podem ser adquiridos separadamente para otimizar o processo de fritura e a produtividade na sua cozinha.