

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 Basculante Elétrica Profissional 60L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.064	Modelo:	UD5700.064
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5700.064

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta fritadeira basculante elétrica tem dimensões de 800x730x900 mm. É crucial considerar este espaço, além de uma margem para ventilação e manutenção, aquando da sua instalação em cozinhas profissionais. A cuba possui 695x450x200 mm. Recomendamos consultar o manual de instruções para detalhes específicos de instalação e requisitos de segurança., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta fritadeira? A: Para o funcionamento eficiente e seguro desta fritadeira basculante elétrica, é necessária uma tensão de 400 V e uma potência de 9 kW. A ligação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, utilizando um cabo de 5x2,5 2 H05RNF, garantindo a conformidade com as normas de segurança elétrica em vigor., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária desta fritadeira? A: A limpeza diária desta fritadeira é simplificada pela cuba de aço inoxidável e a tampa autoarticulada. Recomenda-se esvaziar e limpar a cuba após cada utilização, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração. O tubo de água, controlado pelo painel frontal, facilita o enxaguamento. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção e limpeza da chaminé de ferro fundido esmaltada.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fritadeira Basculante Elétrica 60L, Fritadeira Profissional Linha 700, Fritadeira Industrial 400V

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15347

Alt Text Imagens

Fritadeira Basculante Eletrica 60lt

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira Basculante Eletrica 60lt

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 700 > Eletricos > Fritadeiras

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 700 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 700, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRFD22L22LTRIF900E,VTVS9080FRE21,5349

Uso Profissional - Dicas	Utilize o volante de elevação manual para controlar o fluxo de drenagem de líquidos, prevenindo salpicos e garantindo a segurança operacional durante o escoamento., Aproveite o termostato de precisão para selar carnes a 250°C antes de baixar a temperatura para uma cozedura lenta, maximizando a retenção de sucos no produto final., Realize a limpeza da cuba enquanto o metal ainda mantém algum calor residual, utilizando o sistema basculante para uma drenagem total e higiénica das águas de lavagem., Para prolongar a vida útil do óleo em fritura profunda, evite ultrapassar os 180°C e utilize a tampa de aço inox durante os períodos de inatividade para prevenir a oxidação.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Gestor de Unidade de Catering Industrial, Responsável de Produção de Cozinha Central
Descrição Curta Original	<p>Cuba de aço inoxidável Botão de segurança para parar o funcionamento ao remover a cuba Termostato de segurança Tubo de água controlado pelo painel frontal Tampa de compartimento autoarticulada em aço inoxidável com profundidade de 200 mm Chaminé de ferro fundido esmaltada resistente a riscos Controle termostático de temperatura Aquecedor tubular de aço inoxidável na área de cozimento Temperatura ajustável de 50°C a 300°C Indicadores luminosos de temperatura desejada Elevação manual com volante</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 800x730x900 mm
 Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF
 Capacidade Cuba:: 60 L
 Dimensões: Cuba: 695x450x200 mm
 Volume: 0,95 m3
 Peso Líquido: - Bruto: 110-130 kg
 Potência: 9 Qn/kw</p><p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFTE7504SCR,HRFTE7508SCR,HRFTE7504S
Uso Profissional - Casos de Uso	Banquetes e Eventos em Hotéis: Utilizada para a produção em massa de acompanhamentos e guarnições, como batatas fritas ou legumes salteados, garantindo a regeneração rápida da temperatura do óleo e a consistência necessária para servir centenas de comensais simultaneamente., Cozinhas Centrais e Catering de Coletividades: Ideal para a confeção de bases de cozinha portuguesa, como refogados para arroz de pato ou estufados de carne, onde o sistema basculante permite a transferência direta e segura dos alimentos para recipientes GN sem desperdício., Unidades de Produção de Salgados e Pastelaria: Focada na fritura contínua de produtos de pastelaria tradicional ou salgados, aproveitando a estabilidade térmica das resistências tubulares para manter a qualidade da crosta e minimizar a absorção excessiva de gordura.

Uso Profissional - Introdução

A Fritadeira Basculante Elétrica de 60L da Linha 700 é um equipamento multifuncional de alto rendimento, essencial para unidades de produção alimentar que exigem versatilidade e volume. Graças à sua cuba basculante de grande capacidade e amplitude térmica até 300°C, este equipamento permite transitar rapidamente entre técnicas de confeção como fritura profunda, estufados de grande escala ou selagem de proteínas, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo drasticamente os tempos de higienização e descarga.

Capacidade (L)

51–200 L

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Linha

700

Potência

8–15 kW

Tensão

400V Trifásico

Tipo

Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira basculante elétrica de 60 litros para cozinhas profissionais. Cuba em aço inoxidável, controlo termostático 50-300°C, 9 kW.

Descricao Completa

Fritadeira Basculante Elétrica 60L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a vertente profissional, esta cuba de fritura basculante elétrica de 60 litros da Linha 700 é a solução ideal para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis com elevada demanda. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a funcionalidade de inclinação facilita o escoamento e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Este aparelho assegura um controlo termostático preciso da temperatura, entre 50°C e 300°C, permitindo a confeção perfeita de uma variedade de alimentos.

Equipada com um aquecedor tubular de aço inoxidável, a fritadeira proporciona um aquecimento uniforme e eficiente. Os mecanismos de segurança integrados, como o botão de paragem automático ao remover a cuba e o termostato de segurança, garantem uma operação segura e fiável em ambientes de trabalho intensos. A elevação manual com volante e a chaminé esmaltada

resistente a riscos complementam a ergonomia e a longevidade do equipamento, tornando-o um investimento excecional para qualquer chef que preze pela eficiência.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira profunda é perfeitamente adequada para grandes restaurantes, cantinas, refeitórios, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma solução de fritura de volume elevado e com capacidade de resposta rápida. É ideal para a preparação de grandes quantidades de carnes, vegetais, ovos e outros componentes que exijam uma confeção precisa e controlada. A sua capacidade generosa de 60 litros é um fator decisivo para operações com picos de produção elevados, mantendo a qualidade constante.

Utilize esta fritadeira para a produção em massa de acompanhamentos e guarnições, como batatas fritas ou legumes salteados, garantindo a regeneração rápida da temperatura do óleo e a consistência necessária para servir centenas de comensais simultaneamente. É também uma ferramenta valiosa para cozinhas centrais e catering de coletividades, permitindo a confeção de bases de cozinha portuguesa e a transferência direta e segura dos alimentos para recipientes GN, sem desperdício. Em unidades de produção de salgados e pastelaria, a fritura contínua de produtos é otimizada pela estabilidade térmica das resistências tubulares, que mantêm a qualidade da crosta e minimizam a absorção excessiva de gordura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Secções de Cabo	5x2,5 2 H05RNF
Capacidade da Cuba	60 litros
Dimensões da Cuba (LxPxA)	695x450x200 mm
Volume	0,95 m³
Peso Líquido/Bruto	110-130 kg
Potência	9 kW
Tensão	400 V
Material da Cuba	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático, 50°C a 300°C

Característica	Detalhe
Elevação	Manual com volante

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta fritadeira basculante?

Esta fritadeira opera com uma tensão de 400 V, requerendo uma instalação elétrica trifásica adequada ao equipamento profissional para o seu correto funcionamento.

Como é feita a limpeza da cuba desta fritadeira?

A cuba é de aço inoxidável e a sua funcionalidade basculante, aliada ao tubo de água controlado pelo painel frontal, facilita significativamente a limpeza e a higiene após cada utilização, essencial em qualquer cozinha profissional.

Esta fritadeira possui algum mecanismo de segurança?

Sim, está equipada com um botão de segurança que interrompe o funcionamento quando a cuba é removida, e um termostato de segurança para prevenir o sobreaquecimento, assegurando a máxima proteção.

Quais as dimensões desta fritadeira e o espaço necessário para a sua instalação?

Esta fritadeira basculante elétrica tem dimensões de 800x730x900 mm. É crucial considerar este espaço, além de uma margem para ventilação e manutenção, aquando da sua instalação em cozinhas profissionais. A cuba possui 695x450x200 mm.

Como prolongar a vida útil do óleo nesta fritadeira?

Para prolongar a vida útil do óleo em fritura profunda, evite ultrapassar os 180°C e utilize a tampa da cuba durante os períodos de inatividade para prevenir a oxidação, garantindo assim uma maior durabilidade e qualidade do óleo.