

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fritadeira Elétrica Profissional Linha 900 24L com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.042	Modelo:	UD5900.042
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	54 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.042

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta fritadeira elétrica e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta fritadeira elétrica de Linha 900 possui dimensões totais de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento e manutenção adequados, recomendamos um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm nas laterais e na retaguarda, bem como espaço para a abertura das portas do armário inferior., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira? A: A fritadeira requer uma tensão de 400 V e a ligação elétrica deve ser feita com um cabo de 5x2,5 H05RNF. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária da fritadeira? A: A limpeza diária envolve a drenagem do óleo, a remoção dos cestos e da cuba para lavagem com detergente neutro e água quente. O armário inferior deve ser limpo com um pano húmido. As resistências tubulares de aço inoxidável devem ser limpas após cada utilização para evitar acumulação de resíduos, garantindo assim a eficiência e longevidade do equipamento., Q: Que tipo de acessórios estão incluídos com a fritadeira? A: A fritadeira é fornecida com dois cestos em aço inoxidável, cada um com dimensões de 140x350x170 mm. Estes cestos são ideais para a fritura simultânea de diferentes tipos de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fritadeira elétrica profissional, fritadeira Linha 900, fritadeira 24 litros

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15459

Alt Text Imagens

Fritadeira Eletrica 24lt Armario

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira Eletrica 24lt Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Linha 900 > Eletricos > Fritadeiras

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRFD10L10LTRIF600E,HRFD10L10L600E,HRFD10L10LTRIF9600E

Uso Profissional - Dicas

Respeite sempre o rácio de 1:10 entre o peso do alimento e o volume de óleo para evitar quedas bruscas de temperatura que comprometem a textura do produto., Utilize a zona fria da cuba para decantação de resíduos, prolongando a vida útil do óleo e evitando a transferência de sabores entre diferentes tipos de alimentos., Realize a filtragem do óleo diariamente após o serviço e limpe as resistências basculantes para manter a eficiência energética e a precisão do termóstato., Aproveite o armário inferior para armazenar recipientes de recolha de óleo usado, facilitando o cumprimento das normas de gestão de resíduos e higiene.

Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha de Hotéis e Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Cozinhas Industriais, Proprietários de Restaurantes de Elevada Rotação e Volume
Descrição Curta Original	Cuba simples Chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a arranhões Armário inferior com portas Ignição piezoelétrica Controle de temperatura termostático Cestos de aço inoxidável Temperatura de aquecimento ajustável Luzes indicadoras Resistência tubular de aço inoxidável Temperatura operacional (0 –180°C)
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 400x900x900 mm Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF Capacidade Cuba:: 24 Lt Dimensões: Cuba: 320x450x250 mm Dimensões: Cestos 2 x 140x350x170 mm Volume: 0,56 m3 Tensão: 400 V Peso líquido: 54 kg Peso bruto: 64 Kg Dimensões: embalagem: 470x980x1170 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRCNS9004S,HRCN9004S,HRFTE9004S,VTVS9080BMET
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Eventos: Utilizada para a regeneração rápida de salgados e guarnições em grandes lotes, aproveitando a profundidade da cuba de 24L para garantir que o óleo mantém a temperatura estável mesmo com a introdução de produtos congelados., Restaurantes de Steakhouse e Grelhados: Essencial para a produção massiva de batata frita fresca ou pré-frita, onde os dois cestos independentes permitem gerir tempos de confeção distintos, assegurando que o acompanhamento chega à mesa sempre crocante e sem excesso de gordura., Cozinhas Centrais e Refeitórios: Opera como unidade principal de confeção para proteínas panadas, onde a resistência tubular de alta potência garante uma selagem imediata do alimento, reduzindo a absorção de óleo e os custos operacionais por dose.
Uso Profissional - Introdução	Esta fritadeira elétrica de alta performance da Linha 900 é um pilar de produtividade para cozinhas industriais, oferecendo uma cuba de 24 litros projetada para suportar ciclos contínuos de fritura com uma recuperação térmica ultra-rápida. A sua construção robusta em aço inoxidável e a integração em armário otimizam a ergonomia e a organização do espaço de trabalho, garantindo que as operações de catering e restauração de grande escala mantenham padrões de qualidade e segurança alimentar rigorosos.
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial Linha 900 com 24 litros de capacidade, controlo termostático e armário. Ideal para cozinhas de alta demanda.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de cozinhas industriais, esta máquina de fritar de elevada capacidade, com 24 litros, oferece uma combinação imbatível de durabilidade e desempenho. Desenvolvida para responder às necessidades de restaurantes, hotéis e refeitórios com um volume de produção elevado, garante resultados consistentes e de alta qualidade.

Com controlo de temperatura termostático e resistências em aço inoxidável, a fritadeira assegura uma fritura precisa e uniforme. O armário inferior integrado proporciona uma solução de arrumação conveniente, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente. Os cestos em aço inoxidável simplificam a operação e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos como restaurantes com serviço à la carte, hotéis com buffets e cozinhas de grande dimensão que procuram uma máquina de fritar de alto desempenho e fiabilidade. A sua construção robusta da Linha 900 garante uma integração perfeita com outros equipamentos de confeção de grande porte.

Aparelho perfeito para preparar grandes volumes de batatas fritas, croquetes e outros alimentos fritos de forma rápida e eficiente, mantendo a consistência e o sabor. É um ativo valioso para qualquer cozinha que preze pela produtividade e pela qualidade irrepreensível dos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade da Cuba	24 Litros
Dimensões da Cuba (LxPxA)	320x450x250 mm

Característica	Detalhe
Dimensões dos Cestos	2 x 140x350x170 mm
Volume	0,56 m³
Tensão	400 V
Peso Líquido	54 kg
Peso Bruto	64 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	470x980x1170 mm
Secções Cabo	5x2,5 2 H05RNF
Temperatura Operacional	0 –180°C
Características Adicionais	Cuba simples, Chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a arranhões, Armário inferior com portas, Ignição piezoelétrica, Controlo de temperatura termostático, Cestos de aço inoxidável, Temperatura de aquecimento ajustável, Luzes indicadoras, Resistência tubular de aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade desta fritadeira?

Esta máquina de fritar profissional possui uma cuba com capacidade total de 24 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos fritos.

Q: É adequada para cozinhas com alta demanda?

Sim, a sua construção robusta, o sistema de aquecimento eficiente e a capacidade de 24 litros tornam-na perfeitamente adequada para cozinhas profissionais de elevado volume, como restaurantes e hotéis.

Q: Como é feito o controlo da temperatura?

A fritadeira está equipada com um controlo de temperatura termostático que permite um ajuste preciso entre 0 e 180°C, garantindo resultados de confeção consistentes e excelentes.

Q: Os cestos são fáceis de limpar?

Sim, os cestos são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, um material reconhecido pela sua facilidade de limpeza e higiene, características essenciais para qualquer ambiente de restauração.

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

Esta fritadeira elétrica de Linha 900 possui dimensões totais de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento e manutenção adequados, recomendamos um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm nas laterais e na retaguarda, bem como espaço para a abertura das portas do armário inferior.