

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 18/20L – 9 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.902	<b>Modelo:</b>	UD2129.902
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	24 kg	<b>Dimensões:</b>	750 x 675 x 260 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2129.902

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica de pastelaria? A: Esta fritadeira elétrica de pastelaria apresenta dimensões de 750x675x260 mm (largura x profundidade x altura), otimizada para bancadas profissionais. O cesto possui dimensões de 560x275x105 mm., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira? A: Esta fritadeira opera com uma tensão de 400 V e possui uma potência de 9 kW. Requer uma instalação elétrica profissional adequada para equipamentos de alta potência, com ligação trifásica para garantir o seu pleno funcionamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira? A: A limpeza é simplificada pela cabeça removível do equipamento, que permite aceder facilmente à cuba. Aconselhamos a limpeza diária após o uso, utilizando produtos desengordurantes específicos para aço inoxidável, para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Esta fritadeira elétrica inclui algum acessório? A: Sim, a fritadeira inclui cestos de aço inoxidável, prontos a usar com o equipamento. Para outros acessórios compatíveis, consulte o nosso catálogo ou contacte o apoio ao cliente.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Fritadeira Elétrica Pastelaria, Fritadeira Profissional, Fritadeira 18/20L

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

13429

**Alt Text Imagens**

Fritadeira Pastelaria Fre-20p

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Fritadeira Pastelaria Fre-20p

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Fritadeiras de Pastelaria

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

HRFD22LTRIF900E,5348,HRFD15L15L750S

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize sempre óleos de fritura de alta qualidade e com o ponto de fumo adequado para a temperatura de trabalho, maximizando a vida útil do óleo e a qualidade organoléptica dos fritos., Monitore e filtre o óleo regularmente para remover resíduos alimentares, o que prolonga a sua durabilidade e evita a transferência de sabores indesejados entre diferentes lotes de produtos., Aproveite a cabeça removível e o micro interruptor de segurança para uma rotina de limpeza diária eficiente, garantindo a higiene e a segurança alimentar, elementos críticos em qualquer operação profissional., Pré-aqueça o óleo à temperatura exata recomendada para cada tipo de alimento a fritar, utilizando os termóstatos de regulação, para assegurar uma cozedura uniforme e evitar que os produtos absorvam demasiado óleo.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Pastelaria, Responsável de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Gerente de Cozinha Profissional, Comprador de Equipamentos HORECA</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Fritadeira elétrica de bancada para pastelaria, dotada de amplas cubas e cestos de aço inox, de rendimento melhorado, com resistências especiais de aço inox de alta duração. Termostatos de regulação e segurança, cabeça removível para fácil limpeza, micro interruptor de segurança.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 750x675x260 mm&lt;br /&gt; Capacidade 18/20&lt;br /&gt; Dimensão cesto 560x275x105 mm&lt;br /&gt; Peso bruto: 24 kg&lt;br /&gt; Potência: 9 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRMF6004S,HRFTE7504S,HRMF9004S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Pastelarias e Confeitarias de Grande Volume: Para pastelarias com elevada procura, especialmente em épocas festivas ou fins de semana, esta fritadeira permite a produção contínua de grandes lotes de sonhos, faturas ou pastéis de nata fritos. A recuperação rápida da temperatura, assegurada pelos 9 kW de potência, é crucial para manter o ritmo de produção sem comprometer a crocância e a textura dos fritos, mesmo com a adição sucessiva de produto frio, garantindo a consistência da oferta ao cliente., Cozinhas de Hotelaria e Restauração: Em cozinhas de hotéis e restaurantes, onde a versatilidade é fundamental, esta fritadeira é empregue na preparação de batatas fritas crocantes, anéis de cebola ou tempuras, servindo como um elemento de suporte robusto para o menu. A profundidade da cuba e as dimensões do cesto são adequadas para manusear porções generosas, otimizando o serviço em horários de pico e assegurando que os acompanhamentos chegam à mesa com a qualidade esperada., Eventos e Catering de Grande Escala: No contexto de eventos e serviços de catering, onde a mobilidade e a capacidade de resposta são críticas, a fritadeira de 18/20L é ideal para a confeção no local de petiscos fritos ou sobremesas quentes. Permite a produção em massa de forma controlada, garantindo que os produtos chegam aos convidados frescos e perfeitos, minimizando o tempo de espera e maximizando a satisfação do cliente, com a vantagem de um controlo preciso de temperatura para diferentes tipos de alimentos.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A fritadeira elétrica de pastelaria de 18/20L com 9 kW é um equipamento robusto e de alta performance, concebido para satisfazer as exigências de produção intensiva em cozinhas profissionais. A sua potência e capacidade asseguram uma fritura consistente e eficiente, otimizando os tempos de confeção e garantindo a qualidade final dos produtos, desde clássicos da pastelaria portuguesa a acompanhamentos diversos, contribuindo diretamente para a rentabilidade e reputação do seu estabelecimento.

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional para pastelaria, 18/20L, 9 kW. Cubas e cestos em inox para alta produtividade.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Pastelaria — Fritadeira de Pastelaria – Principais Vantagens

Concebida para o setor exigente da pastelaria e restauração, esta fritadeira profissional distingue-se pela sua robustez e capacidade, garantindo uma produção contínua e eficiente. As suas amplas cubas e cestos foram fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade excepcional e resistência corrosiva, elementos cruciais para ambientes de uso intensivo.

A tecnologia de aquecimento, com resistência em aço inoxidável de longa duração, assegura um desempenho superior e uma distribuição térmica homogénea. Isso é fundamental para a confeção de fritos com a qualidade e crocância ideais, resultando em lotes de produtos consistentemente perfeitos e satisfatórios para o cliente final.

Equipada com termóstatos de regulação e sistemas de segurança avançados, esta deep fryer elétrica permite um controlo de temperatura preciso e uma operação protegida. A cabeça removível e o micro interruptor de segurança simplificam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho no seu negócio e assegurando os mais altos padrões de higiene no equipamento.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pastelarias, confeitarias, restaurantes e cozinhas industriais que procuram alta produtividade e qualidade inalterável na fritura de grandes volumes de alimentos. É a ferramenta perfeita para a preparação de iguarias como churros, sonhos e pastéis de nata fritos, assim como batatas fritas e outros acompanhamentos essenciais em estabelecimentos

gastronômicos.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	750x675x260 mm
Capacidade	18/20 Litros
Dimensão do Cesto	560x275x105 mm
Peso Bruto	24 kg
Potência	9 kW
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

### Q: Qual a capacidade útil desta fritadeira de cozinha?

A: Esta fritadeira elétrica profissional possui uma capacidade flexível de 18 a 20 litros, dimensionada para satisfazer as necessidades de produção intensiva em pastelarias e restaurantes profissionais.

### Q: Esta frigideira industrial é fácil de limpar e manter?

A: Sim, o design inteligente com cabeça removível, juntamente com os cestos em aço inoxidável, facilita grandemente a limpeza diária. Adicionalmente, o micro interruptor de segurança integrado garante uma manutenção segura e sem complicações.

### Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica para pastelaria?

A: Esta fritadeira elétrica apresenta dimensões compactas de 750x675x260 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em bancadas profissionais. O cesto possui dimensões de 560x275x105 mm.

### Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A: Esta fritadeira funciona com uma tensão de 400 V e disponibiliza uma potência de 9 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado e adequada para equipamentos de alta potência, preferencialmente com ligação trifásica para assegurar o seu desempenho ideal.

### Q: Esta fritadeira elétrica inclui algum acessório no momento da compra?

A: Sim, a fritadeira vem completa com os respectivos cestos em aço inoxidável, prontos a serem usados imediatamente com o equipamento. Para informações sobre outros acessórios ou compatibilidades, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso apoio ao cliente.