

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica de Pastelaria Industrial 34L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.904	<b>Modelo:</b>	UD2129.904
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	29 kg	<b>Dimensões:</b>	750 x 775 x 260 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2129.904
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 34-37L para pastelaria, ideal para cozinhas de alto volume. Controlo preciso de temperatura e fácil limpeza.

## Descricao Completa

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

Este equipamento de fritura profissional, conhecido também como tacho de fritar industrial, foi especificamente pensado para as exigências de cozinhas de restauração com alto volume de produção, garantindo um desempenho superior e resultados perfeitos. Com uma capacidade generosa de 34 litros, este aparelho é ideal para a confeção de uma vasta gama de produtos fritos, desde sonhos a churros, mantendo sempre a temperatura ideal para uma fritura uniforme e crocante.

A sua construção robusta em aço inoxidável e as resistências de alta duração asseguram uma longa vida útil e uma operação fiável, mesmo sob utilização intensiva em serviços de alimentação. Os termostatos de regulação e segurança, juntamente com o micro interruptor de segurança, proporcionam um controlo preciso da temperatura e a máxima proteção para a sua equipa. A facilidade de limpeza é um atributo notável que otimiza o tempo de inatividade e contribui para a higiene alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para cozinhas de pastelarias, padarias, hotéis, e restaurantes que produzem grandes quantidades de alimentos fritos. A sua ampla capacidade é ideal para picos de trabalho, assegurando uma produção contínua e de alta qualidade. É a solução ideal para qualquer estabelecimento que necessite de uma máquina de fritar robusta, eficaz e fácil de manusear para a preparação de iguarias doces ou salgadas, otimizando a eficiência operacional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	750x775x260 mm
Capacidade	34/37 Litros
Dimensão do Cesto	600x400x105 mm
Peso Bruto	29 kg

Característica	Detalhe
Potência	9 kW
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

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

A: Esta fritadeira elétrica de pastelaria tem dimensões de 750x775x260 mm. Para uma instalação adequada, recomendamos considerar um espaço extra de pelo menos 10 cm em cada lado para ventilação e manutenção, garantindo assim o bom funcionamento do equipamento em ambientes profissionais como cozinhas de hotelaria e pastelarias.

**Q: Quais as especificações elétricas e requisitos de instalação para este modelo de fritadeira?**

A: A fritadeira requer uma potência elétrica de 9 kW e opera a uma tensão de 400 V, sendo ideal para instalações trifásicas. É fundamental que a ligação seja efetuada por um eletricista qualificado e que a instalação elétrica da sua cozinha profissional suporte estas especificações para garantir segurança e eficiência.

**Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira de pastelaria?**

A: A limpeza é simplificada pela cabeça removível do equipamento, que permite aceder facilmente às cubas e resistências. Os cestos e cubas, sendo de aço inox, podem ser lavados com detergentes adequados para equipamentos de cozinha, assegurando a higiene e prolongando a vida útil da fritadeira. Recomenda-se a limpeza diária para otimizar o desempenho.

**Q: Quais os acessórios incluídos com a fritadeira elétrica e quais são compatíveis?**

A: A fritadeira é fornecida com cestos de fritura de aço inox com dimensões de 600x400x105 mm. Adicionalmente, existem acessórios compatíveis como tampas para as cubas e sistemas de filtragem de óleo, que podem ser adquiridos separadamente para otimizar a operação e a durabilidade do óleo de fritura.

**Q: Para que tipo de estabelecimentos é esta fritadeira mais adequada?**

A: Este modelo é ideal para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para fritura em grande volume, garantindo uma produção consistente e de alta qualidade.