

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Bancada Inox 6L 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.906	Modelo:	2129.906
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	11 kg	Dimensões:	290 x 485 x 295 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2129.906

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta de bancada com 6 litros de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Construção em inox, zona fria e controlo termostático seguro.

Descricao Completa

fritadeira elétrica de bancada — Fritadeira Compacta — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional, esta fritadeira elétrica de bancada é ideal para estabelecimentos com exigências de fritura de volume moderado. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a zona fria contribui para a longevidade do óleo, traduzindo-se em poupanças significativas nos custos operacionais. O controlo preciso da temperatura assegura resultados de fritura consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para uma variedade de ambientes na restauração e hotelaria. É especialmente adequado para cafés, snack-bars, food trucks e restaurantes que necessitam de uma unidade de fritura fiável para preparar aperitivos, acompanhamentos ou pratos principais de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de ser colocada sobre uma mesa de trabalho ou bancada inox oferece flexibilidade na organização do espaço de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões	290 x 485 x 295/435 mm
Capacidade	6 Litros (referência à capacidade em litros a partir da capacidade fornecida de 42891, que é um erro e interpretado como 6L com base no título original "FRE6")
Peso Líquido	11 kg
Potência	3 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da zona fria nas fritadeiras industriais?

A zona fria no fundo da cuba impede que resíduos alimentares queimem e contaminem o óleo,

prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade dos alimentos fritos por mais tempo. Isso resulta em maior economia e melhor sabor.

Esta fritadeira é fácil de limpar?

Sim, o plano de trabalho e as cubas são fabricadas em aço inoxidável, um material liso e resistente que facilita a limpeza e a manutenção da higiene. As cestas cromadas também são fáceis de manusear e limpar.

Posso utilizar esta fritadeira em qualquer cozinha profissional?

Sendo um modelo de bancada e com alimentação elétrica de 230V, é versátil e compatível com a maioria das cozinhas profissionais. A sua dimensão compacta permite fácil integração em diversos layouts de espaço, seja em bancadas existentes ou zonas de preparação específicas.

Qual a importância do controlo termostático?

O controlo termostático permite manter a temperatura do óleo de forma estável e precisa, essencial para uma fritura uniforme e para a segurança alimentar. O termostato de segurança evita o sobreaquecimento, protegendo o equipamento e o utilizador.

As cestas são resistentes ao calor?

As cestas são fabricadas em aço cromado e possuem alças atermínicas, garantindo segurança e conforto durante a utilização mesmo com altas temperaturas. São projetadas para suportar o uso contínuo em ambientes de alta exigência.