

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 Bancada, 3kW – Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.908	Modelo:	UD2129.908
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	290 x 550 x 295 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2129.908

FAQ

Q: Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada?
A: Esta fritadeira elétrica de bancada apresenta dimensões compactas de 290x550x295/435 mm (Largura x Profundidade x Altura), sendo ideal para otimização de espaço em cozinhas profissionais. Verifique o espaço disponível na sua bancada antes da aquisição para garantir uma integração perfeita., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira? A: A fritadeira requer uma tensão de 230 V e possui uma potência de 3 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo que a infraestrutura elétrica do seu estabelecimento seja compatível e cumpra todas as normas de segurança aplicáveis., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção desta fritadeira? A: A limpeza é simplificada graças ao plano de trabalho em aço inoxidável e às cubas com zona fria, que ajudam a preservar o óleo. Recomenda-se a limpeza regular do equipamento com produtos adequados para aço inoxidável, e a drenagem do óleo deve ser feita nas cubas apropriadas. A cesta em aço cromado e a alça atérmica também facilitam a higienização. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção preventiva., Q: Este equipamento dispõe de zona fria para o óleo? A: Sim, esta fritadeira foi concebida com cubas que incorporam uma zona fria, uma característica essencial que prolonga significativamente a vida útil do óleo, ao permitir que os resíduos se depositem no fundo, sem carbonizar. Isto contribui para a qualidade da fritura e para a economia de óleo na sua cozinha profissional., Q: Esta fritadeira inclui alguma cesta ou acessório? A: Sim, o equipamento inclui cestas em aço cromado, as quais possuem alças atérmicas para maior segurança e conforto durante a utilização. Estes acessórios são robustos e pensados para o uso intensivo em ambiente profissional, garantindo durabilidade e eficiência.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	fritadeira elétrica bancada, fritadeira profissional, equipamento fritura HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13435
Alt Text Imagens	Fritadeira Eletrica Bancada Fre9 230v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fritadeira Eletrica Bancada Fre9 230v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Fritadeiras
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 550 / 600, CONFEÇÃO

Upsells (SKU Título)	HRFD15L750S,HRFD15LTRIF750S,HRFD10L600S
Uso Profissional - Dicas	Respeite sempre o limite da zona fria para evitar a carbonização de resíduos, o que reduz a acidez do óleo e mantém a cor dourada dos alimentos por mais tempo., Realize a filtragem do óleo no final de cada turno para maximizar a eficiência da resistência de 3kW e evitar depósitos de sedimentos no fundo da cuba., Para obter a máxima crocância em produtos congelados, não ultrapasse a capacidade recomendada do cesto para evitar quedas bruscas de temperatura que comprometem a selagem do alimento., Verifique regularmente o termostato de segurança para garantir a conformidade com as normas de proteção contra incêndio em cozinhas profissionais.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em estabelecimentos de restauração comercial, Gestor de F&B em unidades hoteleiras com serviço de snack-bar, Proprietário de pequenos negócios de restauração e take-away
Descrição Curta Original	<p>As fritadeiras têm plano de trabalho em aço inoxidável. As cestas são em aço cromado, com alça atermínica. Cubas com zona fria para aumentar a vida do óleo. Controle termostatos e termostatos de segurança.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 290x550x 295/435 mm Capacidade 42986 Peso líquido: 12 kg Potência: 3 kw</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF9004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Snack-bares e Cafeterias de Alto Débito: Utilizada como unidade principal para a confeção rápida de batatas fritas e snacks salgados, aproveitando a alimentação monofásica de 230V para uma instalação versátil em balcões de serviço rápido., Estações Auxiliares em Restaurantes de Hotel: Funciona como uma estação dedicada exclusivamente a produtos sem glúten ou vegetarianos, evitando a contaminação cruzada e garantindo o cumprimento das normas de segurança alimentar sem ocupar espaço excessivo na linha de confeção principal., Catering e Eventos Pop-up: Devido ao seu peso leve de 12kg e dimensões compactas, é o equipamento ideal para módulos de cozinha móveis, permitindo frituras de qualidade profissional em eventos temporários com infraestrutura elétrica padrão.
Uso Profissional - Introdução	A fritadeira elétrica de bancada da Linha 550 é um equipamento de alto rendimento projetado para otimizar a produtividade em cozinhas profissionais com espaço de balcão limitado. Com uma potência de 3kW e sistema de zona fria integrado, esta unidade garante uma recuperação térmica rápida entre ciclos e uma gestão eficiente dos custos operacionais, prolongando a vida útil do óleo e assegurando a padronização da textura e sabor dos alimentos fritos.

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada, Linha 550, com 3kW de potência e zona fria para maior durabilidade do óleo. Ideal para restaurantes e snack-bares.

Descricao Completa

fritadeira elétrica bancada — Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na restauração, esta fritadeira elétrica de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. Com uma construção em aço inoxidável e cestos cromados, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para o ritmo acelerado do setor de hotelaria. O seu design focado na segurança e na performance otimiza a experiência de operação, tornando-a um ativo indispensável em qualquer ambiente de confeitaria.

A gestão inteligente da temperatura e a presença de uma zona fria nas cubas prolongam significativamente a vida útil do óleo, resultando em poupanças consideráveis e uma qualidade de fritura consistente. Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar custos operacionais sem comprometer o sabor e a textura dos alimentos fritos.

A simplicidade de controlo através de termóstatos e termóstatos de segurança assegura uma operação intuitiva e protege contra sobreaquecimento, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro. Projetada para a Linha 550, esta fryer integra-se perfeitamente em configurações de cozinha existentes, oferecendo flexibilidade e adaptabilidade a diferentes espaços e necessidades.

Aplicações Profissionais

Esta deep fryer é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde padarias e snack bares a cozinhas industriais e refeitórios que exigem um equipamento fiável para fritura de médias a grandes volumes. Ideal para preparar batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos que requerem precisão e consistência. A sua dimensão compacta torna-a uma excelente opção para espaços mais reduzidos ou como complemento a outras unidades de fritura.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	290x550x295/435 mm
Capacidade útil de óleo	9 Litros
Peso Líquido	12 kg
Potência	3 kW

Tensão	230 V
Material do Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Material dos Cestos	Aço cromado com alça atérmica
Recursos	Cubas com zona fria, controlo de termóstatos, termóstatos de segurança

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada?

A: Esta fritadeira elétrica de bancada apresenta dimensões compactas de 290x550x295/435 mm (Largura x Profundidade x Altura), sendo ideal para otimização de espaço em cozinhas profissionais. Verifique o espaço disponível na sua bancada antes de adquirir para garantir uma integração perfeita.

Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira?

A: A fritadeira requer uma tensão de 230 V e possui uma potência de 3 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo que a infraestrutura elétrica do seu estabelecimento seja compatível e cumpra todas as normas de segurança aplicáveis.

Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção desta fritadeira?

A: A limpeza é simplificada graças ao plano de trabalho em aço inoxidável e às cubas com zona fria, que ajudam a preservar o óleo. Recomenda-se a limpeza regular do equipamento com produtos adequados para aço inoxidável, e a drenagem do óleo deve ser feita nas cubas apropriadas. A cesta em aço cromado e a alça atérmica também facilitam a higienização. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção preventiva.

Q: Este equipamento dispõe de zona fria para o óleo?

A: Sim, esta fritadeira foi concebida com cubas que incorporam uma zona fria, uma característica essencial que prolonga significativamente a vida útil do óleo, ao permitir que os resíduos se depositem no fundo, sem carbonizar. Isto contribui para a qualidade da fritura e para a economia de óleo na sua cozinha profissional.

Q: Esta fritadeira inclui alguma cesta ou acessório?

A: Sim, o equipamento inclui cestos em aço cromado, os quais possuem alças atérmicas para maior segurança e conforto durante a utilização. Estes acessórios são robustos e pensados para o uso intensivo em ambiente profissional, garantindo durabilidade e eficiência.