

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica de Bancada 9 Litros - Linha 550

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.910	<b>Modelo:</b>	UD2129.910
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	13 kg	<b>Dimensões:</b>	290 x 550 x 295 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2129.910

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada? A: Esta fritadeira elétrica de bancada possui dimensões de 290x550x295/435 mm, sendo compacta e adequada para diversas configurações de cozinha profissional. Por favor, certifique-se de que dispõe do espaço adequado no seu balcão antes de efetuar a compra para garantir uma instalação sem problemas. Recomenda-se a medição do local de instalação para confirmar a compatibilidade com estas dimensões., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira? A: Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 400 V e tem uma potência de 6 kW. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, garantindo que o local de utilização possui a capacidade elétrica necessária e a cablagem adequada para suportar esta potência. A segurança elétrica é primordial para o funcionamento correto e durabilidade do equipamento., Q: Como posso limpar e manter a fritadeira para garantir a sua durabilidade? A: A manutenção desta fritadeira é simplificada pelo seu plano de trabalho em aço inoxidável e as cubas com zona fria para prolongar a vida útil do óleo. Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e panos macios. É crucial esvaziar e limpar a cuba após cada período de uso intensivo, seguindo as instruções do manual para uma higiene adequada e para assegurar a máxima durabilidade dos componentes. Verifique anualmente os termostatos., Q: Esta fritadeira possui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, a fritadeira possui garantia contra defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre a garantia e os procedimentos para acionar a assistência técnica, por favor, consulte o manual do produto ou entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. A nossa equipa está disponível para ajudar e responder a quaisquer questões que possa ter sobre a garantia e suporte técnico., Q: Que acessórios são compatíveis ou incluídos com esta fritadeira? A: Esta fritadeira inclui cestas em aço cromado com alça atermínica, projetadas para uso intensivo e seguro. Encontram-se disponíveis acessórios adicionais, como cestos extra ou produtos de limpeza específicos para fritadeiras, que podem ser adquiridos separadamente para otimizar a sua experiência de uso e manutenção. Consulte o nosso catálogo online para verificar a gama completa de acessórios compatíveis com este modelo.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

fritadeira elétrica bancada, fritadeira profissional 9 litros, fritadeira 400V

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

13437

**Alt Text Imagens**

Fritadeira Eletrica Bancada Fre9 400v

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Fritadeira Eletrica Bancada Fre9 400v

<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimizaçã</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Fritadeiras
<b>Categorias Secundárias</b>	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 550 / 600, CONFEÇÃO
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRFD10L600S,HRFD15L750S,HRFD15LTRIF750S
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Respeite sempre o nível máximo de enchimento da cuba para evitar transbordamentos perigosos durante a inserção de alimentos congelados., Aproveite a zona fria para decantar resíduos sólidos, prolongando a vida útil do óleo em até 30% em comparação com modelos sem esta tecnologia., Realize a filtragem do óleo diariamente com o equipamento desligado para manter a integridade organoléptica dos alimentos e reduzir custos de matéria-prima., Certifique-se que a instalação elétrica suporta a carga de 400V para garantir que as resistências operam na potência nominal de 6 kW.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Responsável de Operações, Proprietário de Estabelecimento HORECA, Gestor de Unidades de Restauração Coletiva
<b>Descrição Curta Original</b>	<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>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 290x550x295/435 mm  Capacidade 9  Peso líquido: 13 kg  Potência: 6 kw</p><p>Tensão: 400 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRMF6004S,HRFTE6006S
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Serviço de Snack-Bar e Cervejaria: Utilizada para a confecção rápida de batatas fritas e snacks tradicionais, onde a recuperação térmica imediata de 6 kW garante que o óleo não perca temperatura entre doses sucessivas., Cozinhas de Finalização em Restaurantes: Atua como posto de fritura dedicado para guarnições ou entradas específicas, evitando a contaminação de sabores e libertando a linha principal de confecção durante picos de serviço., Operações de Catering e Eventos: Devido ao seu design de bancada e ligação trifásica, é ideal para setups temporários que necessitam de fritura de alta cadência com controlo rigoroso de temperatura em espaços reduzidos.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	A Fritadeira Elétrica de Bancada da Linha 550 é uma solução de alta performance para cozinhas profissionais que exigem produtividade num formato compacto, combinando 6 kW de potência com um sistema de zona fria que otimiza os custos operacionais.

Fritadeira elétrica compacta de bancada, 9 litros, 6 kW. Ideal para cozinhas profissionais, possui zona fria e controlo termostático preciso.

## Descricao Completa

### Fritadeira de Bancada – Principais Vantagens

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta fritadeira elétrica oferece uma solução eficiente para a confeção de diversos fritos, desde batatas a outros alimentos. O seu formato compacto e a construção robusta em aço inoxidável asseguram durabilidade e uma limpeza simplificada, características cruciais para qualquer ambiente de restauração.

A incorporação da tecnologia de zona fria nas cubas prolonga a vida útil do óleo, minimizando a necessidade de substituição frequente e, conseqüentemente, reduzindo os custos operacionais do seu negócio. A gestão precisa da temperatura, feita através de termostatos dedicados e de segurança, garante resultados consistentemente crocantes, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar.

Com uma capacidade útil de 9 litros e uma potência de 6 kW, este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram fiabilidade e produtividade. É capaz de satisfazer picos de procura sem comprometer a qualidade dos alimentos, assegurando a máxima satisfação dos seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira eletrónica é especialmente indicada para restaurantes, tascas, bares, cafés e outras unidades de hotelaria onde a preparação de fritos é uma parte essencial da ementa. O seu tamanho otimizado para instalações compactas torna-a uma excelente opção para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de um desempenho de nível industrial.

É perfeita para confeccionar porções individuais ou para complementar a capacidade de outras máquinas de fritura maiores em momentos de grande afluência, garantindo sempre a frescura e o sabor dos alimentos. A sua versatilidade adapta-se a diferentes perfis de utilização, assegurando uma mais-valia na sua cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	290x550x295/435 mm

Característica	Valor
Capacidade	9 litros
Peso Líquido	13 kg
Potência	6 kW
Tensão	400 V
Material do Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Material das Cestas	Aço cromado com alça atermínica
Controlo de Temperatura	Termostatos e termostatos de segurança
Zona Fria	Sim

## Perguntas Frequentes

### Qual a voltagem necessária para esta fritadeira?

Esta fritadeira industrial requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento adequado. É fundamental que a instalação elétrica seja compatível com esta voltagem para garantir o desempenho e a segurança do equipamento.

**Como a zona fria contribui para a durabilidade do óleo?** A zona fria integrada na cuba impede que resíduos de alimentos, que se desprendam ao fritar, se queimem no fundo. Esta funcionalidade prolonga significativamente a vida útil do óleo, mantendo a qualidade dos fritos e contribuindo para a economia operacional.

**É fácil de limpar e manter esta máquina de fritar profissional?** Sim, o design otimizado, com o plano de trabalho em aço inoxidável e as cestas em aço cromado, facilita a limpeza rápida e eficiente do equipamento. A sua manutenção regular é simples e essencial para garantir a higiene e a durabilidade do aparelho em cozinhas com elevada exigência.

### Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada?

Esta fritadeira possui dimensões de 290x550x295/435 mm (Largura x Profundidade x Altura), sendo compacta para se integrar facilmente em diversas configurações de cozinhas profissionais. Verifique o espaço disponível na sua bancada para assegurar uma instalação perfeita.

### Que tipo de alimentos posso preparar nesta fritadeira industrial?

Este equipamento é versátil e permite a preparação de uma ampla variedade de alimentos fritos, desde batatas e rissóis a outros produtos típicos de snack-bar. É ideal para unidades de restauração que necessitam de um aparelho fiável para confeccionar iguarias crocantes de forma rápida e eficiente.