

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Bancada 10-12L 9kW – Linha 550/600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.912	<b>Modelo:</b>	FRITADEIRA ELETRICA BANCADA FRE12 400V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FRITADEIRA ELETRICA BANCADA FRE12 400V

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional, Linha 550/600, com 10-12 litros de capacidade e 9 kW de potência, ideal para cozinhas comerciais.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica de Bancada – Principais Vantagens

Concebida para a restauração e hotelaria profissional, esta fritadeira elétrica de bancada oferece um desempenho robusto e eficaz. O seu design compacto, mas poderoso, é ideal para otimizar o espaço em cozinhas de alta demanda, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade no frito de diversos alimentos. A alta potência de 9 kW assegura um aquecimento rápido e uma recuperação térmica eficiente, essencial para períodos de pico de trabalho.

Equipada com um plano de trabalho e cubas em aço inoxidável, a durabilidade e a facilidade de limpeza são garantidas, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. A inclusão de uma zona fria nas cubas prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais e contribuindo para uma fritura mais saudável e um sabor inalterado nos alimentos. Os controlos termostáticos e de segurança garantem uma operação segura e precisa em todas as utilizações.

### Aplicações

Esta fritadeira é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares, food trucks e take-aways que necessitem de uma solução de fritura eficiente e fiável. A sua capacidade de 10-12 litros e a potência considerável tornam-na ideal para preparar batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos numa base contínua, sem comprometer a qualidade.

Em cozinhas com espaço limitado, o seu formato de bancada permite uma fácil integração sem necessidade de grandes adaptações estruturais. A construção robusta e os componentes de alta qualidade garantem que o equipamento suporta o uso intensivo diário, mantendo um alto padrão de desempenho ao longo do tempo.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	375x655x310/450 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	10-12 litros
<b>Peso Líquido</b>	18 kg
<b>Potência</b>	9 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Material do plano de trabalho</b>	Aço inoxidável
<b>Material das cestas</b>	Aço cromado com alça atermínica
<b>Segurança</b>	Termostatos de controlo e de segurança