

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica de Bancada Dupla 6+6L | Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.914	Modelo:	UD2129.914
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	19 kg	Dimensões:	583 x 520 x 295 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2129.914

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica dupla e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: As dimensões da fritadeira são 583x520x295/435 mm (Largura x Profundidade x Altura). Recomenda-se um espaço adicional para ventilação adequada e acesso fácil para operação e limpeza, especialmente em cozinhas profissionais com espaço limitado. Certifique-se de que a bancada é robusta o suficiente para suportar o peso do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para esta fritadeira e como é feita a sua instalação? A: Esta fritadeira opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 3+3 kW. Requer uma tomada elétrica adequada que suporte esta potência e voltagem. Aconselha-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento, em conformidade com as normas elétricas., Q: Como devo proceder para a manutenção e limpeza da fritadeira elétrica? A: A fritadeira possui cubas com zona fria para acumular resíduos e prolongar a vida útil do óleo. Para a limpeza, as cubas e cestos são removíveis. Recomenda-se a limpeza diária após o uso, utilizando produtos de limpeza adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A zona fria deve ser limpa regularmente para remover os sedimentos acumulados, garantindo a eficiência e higiene do equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fritadeira Elétrica Dupla, Fritadeira Bancada Profissional, Fritadeira Elétrica HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13441

Alt Text Imagens

Fritadeira Eletrica Bancada Dupla Fre6+6 230v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira Eletrica Bancada Dupla Fre6+6 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,HRFD15L15L750S,HRFD15LTRIF750S

Uso Profissional - Dicas	Respeite sempre o nível máximo da zona fria para evitar a carbonização de sedimentos e prolongar o ciclo de vida do óleo em até 30%. Evite sobrecarregar os cestos com produtos congelados acima de 2/3 da capacidade para não causar uma queda brusca de temperatura, o que compromete a textura crocante. Realize a filtragem do óleo no final de cada turno após o arrefecimento parcial para manter a neutralidade de sabor em frituras delicadas. Utilize as tampas incluídas durante os períodos de inatividade para prevenir a oxidação do óleo por exposição ao ar e luz.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Sub-Chefes de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Snack-bares e Estabelecimentos de Restauração Rápida, Gestores de Operações de Catering e Eventos
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: 583x520x 295/435 mm Capacidade 5/6+5/6 Peso líquido: 19 kg Potência: 3+3 kw</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRFTE6006S
Uso Profissional - Casos de Uso	Snack-bares e Cafeterias de Elevado Fluxo: Utilização das cubas independentes para separar a confeção de batata frita da guarnição de salgados tradicionais portugueses, evitando a transferência de sabores e odores. A potência de 3+3 kW permite responder a picos de pedidos durante o período de almoço com tempos de espera reduzidos. Serviço de Room Service em Unidades Hoteleiras: Implementação como reforço de linha para pedidos fora de horas ou menus de bar, onde o formato compacto de bancada permite uma operação ágil sem ocupar espaço nas zonas de confeção principal. A zona fria integrada assegura que resíduos de panados não queimem, preservando a qualidade do óleo para serviços intermitentes. Estabelecimentos de Take-away e Street Food: Operação contínua de fritura de complementos, aproveitando o termostato de segurança e a precisão térmica para garantir a padronização do produto final. A facilidade de higienização do aço inoxidável permite cumprir rigorosamente os planos de HACCP em ambientes de produção intensiva.
Uso Profissional - Introdução	A Fritadeira Elétrica Dupla de 6+6L da Linha 550 é um equipamento de bancada essencial para operações HORECA que exigem versatilidade e rapidez em espaços otimizados. Construída em aço inoxidável com resistências de alta performance de 3kW por cuba, esta unidade permite a gestão independente de ciclos de fritura, garantindo a recuperação térmica imediata necessária para manter a selagem perfeita dos alimentos sem absorção excessiva de óleo.

Fritadeira elétrica dupla de bancada 6+6L, ideal para cozinhas profissionais. Em aço inox, cestos atermínicos e zona fria para prolongar a vida útil do óleo. Potência 3+3kW, linha 550.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica de bancada foi cuidadosamente concebida para responder às exigências de cozinhas profissionais com intenso volume de trabalho. Unindo eficácia e conveniência num só equipamento, este deep fryer assegura uma confeção ágil e de elevada qualidade. A sua robusta construção em aço inoxidável confere-lhe excepcional durabilidade e uma manutenção simplificada, enquanto os pegadores atermínicos nos cestos garantem uma operação segura, mesmo em ambientes de ritmo acelerado. Com duas cubas totalmente independentes, pode realizar a fritura simultânea de distintos alimentos, otimizando significativamente o fluxo de trabalho da sua equipa.

A incorporação de uma zona fria no fundo de cada cuba prolonga a vida útil do óleo, resultando numa notável redução dos custos operacionais e contribuindo para uma qualidade superior e mais consistente dos alimentos fritos. Os controlos termostáticos precisos e os termostatos de segurança integrados garantem o controlo exato da temperatura e uma proteção eficaz contra sobreaquecimento, tornando-a uma opção fidedigna e indispensável para qualquer estabelecimento do setor da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Esta frigideira industrial é perfeitamente adequada para restaurantes, bares, hotéis e negócios de take-away que procuram uma solução de fritura robusta e altamente eficiente. Graças à sua capacidade dupla e ao aquecimento rápido, é ideal para preparar grandes quantidades de batatas fritas, rissóis, croquetes, churros e outros pratos fritos, mantendo sempre um padrão de qualidade elevado. É a escolha certa para operações contínuas e para cozinhas com espaço otimizado, devido à sua configuração de bancada para uma work table prática.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	583x520x295/435 mm
Capacidade Total	6+6 Litros

Característica	Detalhe
Peso Líquido	19 kg
Potência	3+3 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

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

A: As dimensões são 583x520x295/435 mm (Largura x Profundidade x Altura). Recomenda-se um espaço adicional para ventilação adequada e fácil acesso para operação e limpeza, especialmente em cozinhas profissionais com espaço limitado. Certifique-se de que a sua bancada é robusta o suficiente.

Q: Existem requisitos elétricos específicos para esta fritadeira e como é efetuada a sua instalação?

A: Esta fritadeira opera com uma tensão de 230 V e potência total de 3+3 kW. Requer uma tomada elétrica adequada que suporte essa potência e voltagem. Aconselha-se que um profissional qualificado realize a instalação para garantir a segurança e o correto funcionamento, conforme as normas elétricas.

Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza desta fritadeira elétrica para otimizar o seu desempenho?

A: O equipamento possui cubas com zona fria para acumular resíduos e prolongar a vida útil do óleo. As cubas e cestos são removíveis, facilitando a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A limpeza regular da zona fria assegura a eficiência e higiene.

Q: É possível separar a fritura de diferentes tipos de alimentos nesta fritadeira dupla?

A: Sim, uma das grandes vantagens desta fritadeira de bancada são as suas duas cubas independentes. Isso permite-lhe fritar simultaneamente alimentos distintos, como batatas fritas e rissóis, sem que haja mistura de sabores, otimizando assim o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Q: Qual é o impacto da zona fria no desempenho e nos custos operacionais desta fritadeira industrial?

A: A zona fria é crucial para prolongar a vida útil do óleo, pois impede que os resíduos de alimentos se carbonizem e se misturem com o óleo. Isso não só melhora a qualidade final dos fritos, tornando-os mais saborosos e saudáveis, como também reduz significativamente os custos com a substituição de óleo, representando uma poupança substancial para o seu negócio.