

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Dupla de Bancada 2x9L 400V Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.916	Modelo:	UD2129.916
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	580 x 550 x 295 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2129.916

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta fritadeira e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta fritadeira elétrica dupla de bancada possui dimensões de 580x550x295/435 mm. Para a instalação, é crucial garantir espaço suficiente para a ventilação adequada, bem como para o manuseamento seguro das cestas e acesso aos comandos na bancada de trabalho., Q: Quais os requisitos elétricos para instalar e operar esta fritadeira profissional? A: Esta fritadeira profissional requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 6+6 kW. É indispensável que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estas especificações, devendo ser realizada por um electricista qualificado para assegurar a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção diária da fritadeira para prolongar a sua vida útil? A: A limpeza diária deve focar-se nas cubas, cestas e superfícies em aço inoxidável. Utilize produtos de limpeza adequados para equipamentos de cozinha e evite abrasivos. A zona fria das cubas ajuda a prolongar a vida útil do óleo, mas a filtragem regular do mesmo é recomendada. Consulte o manual de instruções para procedimentos de manutenção mais detalhados., Q: A que tipo de assistência técnica posso aceder em caso de avaria ou necessidade de peças de substituição? A: Oferecemos assistência técnica para este equipamento, garantindo suporte para qualquer questão ou eventual avaria. Dispomos de peças de substituição originais para assegurar a longevidade e o desempenho da sua fritadeira. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para mais informações sobre garantia e reparações.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fritadeira Elétrica Dupla, Fritadeira Profissional, Fritadeira Bancada 400V
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13443
Alt Text Imagens	Fritadeira Eletrica Bancada Dupla Fre9+9 400v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fritadeira Eletrica Bancada Dupla Fre9+9 400v
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)	HRFD15L750E,HRFD15LTRIF750E,HRFD15L15L750S,HRFD15LTRIF9750S

Uso Profissional - Dicas	Rentabilize o custo operacional filtrando o óleo diariamente através da zona fria, removendo sedimentos que degradam a acidez da gordura., Aproveite a alimentação de 400V para fritar produtos ultracongelados em pequenas porções, garantindo que a queda de temperatura não comprometa a textura estaladiça., Utilize os termostatos de segurança para calibrar os limites operacionais e evitar o ponto de fumo do óleo, prolongando a vida útil do consumível em até 30%., Mantenha as resistências limpas de resíduos carbonizados para garantir que a transferência de calor de 6kW por cuba se mantenha na eficiência máxima nominal.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha de Restaurantes de Volume Médio, Gestores de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Snack-Bares e Pastelarias com Fabrico Próprio
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: 580x550x295/435 mm Capacidade 8/9+8/9 Peso líquido: 20 kg Potência: 6+6 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF9004S,HRFTE6006S,HRFTE6006SCR
Uso Profissional - Casos de Uso	Gestão de Alergênicos e Contaminação Cruzada: A configuração de cuba dupla independente permite que unidades de restauração dediquem um tanque exclusivamente a produtos sem glúten ou vegetarianos, enquanto o outro processa a proteína animal convencional. Esta separação física e térmica é essencial para o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar e HACCP., Picos de Serviço em Snack-Bares e Cafeterias de Hotel: Durante o período de almoço, a capacidade total de 18 litros permite a produção simultânea de guarnições volumosas, como batata frita, e especialidades delicadas, como salgados ou panados. A estabilidade da temperatura assegurada pelos 400V permite manter a cadência de saída sem quebras de qualidade no produto final., Showcooking e Catering de Eventos: Devido ao seu design compacto de bancada e construção em aço inoxidável de fácil higienização, este modelo é ideal para ilhas de finalização ou cozinhas de apoio em eventos. A zona fria integrada evita que os detritos carbonizem, permitindo que o óleo mantenha as propriedades organolépticas durante todo o turno de trabalho.
Uso Profissional - Introdução	Esta fritadeira elétrica dupla de alta performance da Linha 550 é uma solução robusta de bancada projetada para otimizar fluxos de trabalho em cozinhas profissionais com espaço otimizado. Com uma potência instalada de 12kW (6+6kW) e alimentação trifásica de 400V, o equipamento garante uma recuperação térmica imediata entre ciclos de fritura, fator crítico para assegurar a selagem perfeita dos alimentos e evitar a absorção excessiva de gordura em serviços de alto débito.

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada da Linha 550, com 2x9 litros de capacidade e 400V. Solução robusta em inox com zona fria para otimizar o óleo.

Fritadeira Elétrica Dupla — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Esta unidade de fritura elétrica foi concebida para o setor da restauração e hotelaria, oferecendo uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. Com a sua configuração de cuba dupla, este equipamento de confeitaria permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a consistência dos resultados.

A construção em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em ambientes de elevado uso. As cestas em aço cromado, com pegas atermínicas, garantem segurança e conforto durante a utilização. A inovadora zona fria nas cubas prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em poupança e na preparação de alimentos mais saudáveis.

Equipamentos térmicos de controlo e de segurança asseguram a manutenção rigorosa da temperatura e proteção contra sobreaquecimento, elevando a segurança operacional na sua cozinha. Este modelo é uma bancada de trabalho ideal para qualquer estabelecimento que procure fiabilidade e desempenho superior.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira profissional encontra a sua aplicação ideal em cozinhas de restaurantes, cafetarias, cantinas e pequenos hotéis. A sua capacidade e potência são particularmente adequadas para operações que necessitam de agilidade durante períodos de maior afluxo. É perfeita para a confeitaria de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros pratos fritos, mantendo sempre a sua qualidade.

A funcionalidade de cuba dupla é particularmente vantajosa para a gestão de alérgenos e prevenção de contaminação cruzada. Uma das cubas pode ser dedicada a produtos sem glúten ou vegetarianos, enquanto a outra processa carne, garantindo a conformidade com as normas HACCP. A alimentação de 400V permite fritar produtos ultracongelados, mantendo a temperatura e a textura crocante.

A limpeza diária das cubas e cestas é simplificada, e a verificação periódica dos termostatos e resistências assegura o bom funcionamento prolongado. Rentabilize a zona fria para filtrar o óleo e prolongar a sua utilização, reduzindo custos operacionais.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	580x550x295/435 mm
Capacidade	8/9 + 8/9 Litros

Característica	Valor
Peso Líquido	20 kg
Potência	6+6 kW
Tensão	400 V
Material do Plano de Trabalho	Aço Inoxidável
Material das Cestas	Aço Cromado com Alça Atermínica
Segurança	Termostatos de Controlo e de Segurança
Funcionalidade Adicional	Cubas com Zona Fria

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da zona fria nas cubas desta fritadeira?

A zona fria acumula os resíduos dos alimentos fritos, evitando que se queimem e contaminem o óleo. Este processo resulta num prolongamento da vida útil do óleo e na manutenção do sabor fresco dos alimentos por mais tempo.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com um volume médio a alto de clientes?

Sim, a sua potência de 6+6 kW e as duas cubas de 8/9 litros cada proporcionam uma elevada capacidade de produção. Este aspeto torna-a ideal para gerir a procura em períodos de pico em restaurantes e outros espaços com grande movimento.

Quais os requisitos elétricos para a instalação e operação desta fritadeira profissional?

Esta fritadeira profissional opera com uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 6+6 kW. É fundamental que a infraestrutura elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estas especificações, e a instalação deve ser efetuada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o desempenho otimizado.

Como devo proceder à limpeza e manutenção diária da fritadeira para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se a limpeza diária das cubas, cestas e superfícies em aço inoxidável utilizando produtos de limpeza adequados para equipamentos de cozinha profissional, evitando abrasivos. A filtragem regular do óleo é crucial, beneficiando da zona fria para remover sedimentos e manter a qualidade.

Que tipo de assistência técnica posso esperar em caso de avaria ou necessidade de peças de substituição?

Dispomos de um serviço de assistência técnica qualificado para este equipamento, oferecendo suporte para qualquer questão ou eventual avaria. As peças de substituição são originais, garantindo a longevidade e o desempenho contínuo da sua fritadeira. Contacte o nosso apoio ao cliente para mais informações sobre garantia e reparações.