

# 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: 04/07/2026

*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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

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

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	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.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chefs de Cozinha de Restaurantes de Volume Médio, Gestores de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Snack-Bares e Pastelarias com Fabrico Próprio
<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: 580x550x295/435 mm  Capacidade 8/9+8/9  Peso líquido: 20 kg  Potência: 6+6 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRMF6004S,HRMF9004S,HRFTE6006S,HRFTE6006SCR
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	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.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	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.