

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Bancada Dupla 2x12L – 18 kW

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.918	<b>Modelo:</b>	UD2129.918
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	32 kg	<b>Dimensões:</b>	750 x 655 x 310 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2129.918

## FAQ

Q: Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada dupla? A: Esta fritadeira elétrica de bancada dupla tem dimensões de 750x655x310/450 mm (largura x profundidade x altura/altura com pés). É importante considerar este espaço para a sua instalação na cozinha profissional, garantindo uma integração perfeita no seu ambiente de trabalho., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira? A: Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 400 V, com uma potência total de 18 kW (9 kW por cuba). Recomenda-se a instalação por um electricista qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança e o funcionamento otimizado do equipamento, evitando sobrecargas na rede elétrica do seu estabelecimento., Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza desta fritadeira? A: A limpeza e manutenção regulares são cruciais para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene. As cubas com zona fria ajudam a aumentar a vida do óleo, mas a sua limpeza deve ser feita após cada utilização. As cestas em aço cromado são removíveis para facilitar a lavagem. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar as superfícies, e siga sempre as instruções do manual do utilizador para uma manutenção segura e eficaz., Q: Esta fritadeira inclui algum acessório? A: Esta fritadeira é fornecida com cestas em aço cromado e alças atermínicas. Não são incluídos acessórios adicionais como sistemas de filtração de óleo ou tampas específicas. Caso necessite, deve verificar a disponibilidade de acessórios compatíveis que possam otimizar a funcionalidade da sua fritadeira, contactando o nosso apoio ao cliente para mais informações.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Fritadeira Elétrica Bancada, Fritadeira Dupla 400V, Equipamento Fritura Profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

13445

**Alt Text Imagens**

Fritadeira Eletrica Bancada Dupla Fre12+12 400v

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Fritadeira Eletrica Bancada Dupla Fre12+12 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)**

HRFD15L15L750S,HRFD15L15LTRIF9750S,HRFD15L15L750E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitore regularmente o estado do óleo através da zona fria para maximizar os ciclos de reutilização sem comprometer a segurança alimentar., Certifique-se de que a instalação elétrica suporta a carga trifásica de 18 kW para evitar quebras de tensão durante os períodos de maior carga térmica., Utilize os termostatos de segurança para prevenir o sobreaquecimento do óleo, prolongando a integridade das resistências elétricas., Efetue a limpeza das resistências basculantes após cada turno para garantir a máxima eficiência na transmissão de calor.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chefes de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Restauração Coletiva e Cantinas, Proprietários de Estabelecimentos de Take-away e Fast-Casual</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;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.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 750x655x310/450 mm&lt;br /&gt; Capacidade 10/12+10/12&lt;br /&gt; Peso líquido: 32 kg&lt;br /&gt; Potência: 9+9 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRMF6004S,HRMF9004S,HRFTE6006S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Serviço de Snack-Bar e Cafeteria de Alto Débito: Utilização das cubas independentes para separar a produção de batata frita da confeção de salgados tradicionais portugueses. O controlo termostático individual evita a transferência de sabores e permite desligar uma das cubas em períodos de menor afluência para otimizar o consumo energético., Cozinhas de Produção e Take-away: Aproveitamento da elevada potência de 9 kW por cuba para manter a temperatura estável durante a imersão de grandes volumes de produtos congelados. A rápida recuperação de temperatura assegura que o alimento não absorva gordura em excesso, mantendo o padrão de qualidade exigido pelo cliente profissional., Restaurantes de Hotelaria com Espaço de Bancada Limitado: Integração em linhas de confeção compactas (Linha 600) onde a eficiência de espaço é prioritária. A estrutura em aço inoxidável e as alças atérmicas permitem uma operação segura e higiénica em ambientes de cozinha com elevada rotação de pessoal.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	<p>A Fritadeira Elétrica de Bancada Dupla FRE12+12 é uma solução de alto rendimento para operações B2B que exigem produtividade e gestão rigorosa de custos. Com uma potência total de 18 kW e alimentação trifásica de 400V, este equipamento da Linha 600 destaca-se pela rápida recuperação térmica, garantindo selagens perfeitas e frituras crocantes mesmo em picos de serviço. A tecnologia de zona fria integrada é um diferencial operacional crítico, pois evita a carbonização de resíduos no fundo da cuba, prolongando a vida útil do óleo e reduzindo o custo por dose servida.</p>

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada dupla, 400V, com 2x10/12L de capacidade e 18kW de potência. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Bancada — Fritadeira Dupla Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a exigência de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta fritadeira elétrica de mesa dupla oferece um desempenho excepcional e um controle de temperatura preciso. Obtenha resultados de fritura consistentes e de alta qualidade que elevam a satisfação do seu cliente. A sua robustez, assegurada pela construção em aço inoxidável, garante durabilidade e uma limpeza simplificada, características indispensáveis em qualquer cozinha de elevado volume.

A tecnologia de zona fria integrada nas cubas otimiza significativamente a vida útil do óleo, resultando na redução dos custos operacionais e na melhoria da qualidade final dos alimentos. Com termostatos e termostatos de segurança independentes para cada cuba, pode gerir múltiplos tipos de alimentos em simultâneo com máxima eficiência, evitando a contaminação de sabores e garantindo a frescura dos produtos.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, snack-bares, take-away, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure uma solução de fritura de alto débito e desempenho superior. A configuração com duplo depósito permite a preparação simultânea de diferentes produtos, como batatas fritas crocantes e pastéis, sem que ocorra a mistura de sabores. Esta fritadeira industrial é uma solução compacta e potente da Linha 600, ideal para otimizar o espaço na sua área de trabalho sem comprometer a capacidade de produção. É a aquisição ideal para negócios que exigem fiabilidade e rentabilidade na confeção de fritos variados.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	750x655x310/450 mm
Capacidade	2 x 10/12 Litros
Peso Líquido	32 kg

Característica	Detalhe
Potência	2 x 9 kW (18 kW total)
Tensão	400 V
Material do Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Cestas	Aço cromado, com alça atermínica
Controlo	Termostatos e termostatos de segurança
Características adicionais	Cubas com zona fria para aumentar a vida útil do óleo

## Perguntas Frequentes

### **Q: Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de bancada dupla?**

A: Esta fritadeira elétrica de bancada dupla tem dimensões de 750x655x310/450 mm (largura x profundidade x altura/altura com pés). É importante considerar este espaço para a sua instalação na cozinha profissional, garantindo uma integração perfeita no seu ambiente de trabalho.

### **Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira?**

A: Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 400 V, com uma potência total de 18 kW (9 kW por cuba). Recomenda-se a instalação por um electricista qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança e o funcionamento otimizado do equipamento, evitando sobrecargas na rede elétrica do seu estabelecimento.

### **Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza desta fritadeira?**

A: A limpeza e manutenção regulares são cruciais para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene. As cubas com zona fria ajudam a aumentar a vida do óleo, mas a sua limpeza deve ser feita após cada utilização. As cestas em aço cromado são removíveis para facilitar a lavagem. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar as superfícies, e siga sempre as instruções do manual do utilizador para uma manutenção segura e eficaz.

### **Q: Esta fritadeira inclui algum acessório?**

A: Esta fritadeira é fornecida com cestas em aço cromado e alças atermínicas. Não são incluídos acessórios adicionais como sistemas de filtração de óleo ou tampas específicas. Caso necessite, deve verificar a disponibilidade de acessórios compatíveis que possam otimizar a funcionalidade da sua fritadeira, contactando o nosso apoio ao cliente para mais informações.

### **Q: Qual a vantagem da zona fria nas cubas?**

A: A zona fria no fundo das cubas acumula resíduos de alimentos, evitando que estes queimem e contaminem o óleo, o que prolonga a sua vida útil e mantém a qualidade da fritura.