

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



Fritadeira Elétrica Bancada Dupla FRE12+12 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.918	Modelo:	FRITADEIRA ELETRICA BANCADA DUPLA FRE12+12 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRITADEIRA ELETRICA BANCADA DUPLA FRE12+12 400V

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada dupla, 400V, com 2x10/12L de capacidade e 18kW de potência. Ideal para hotelaria e restauração, possui cubas com zona fria e cestas em aço cromado.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica de Bancada Dupla — Principais Vantagens

Concebida para a hotelaria e restauração, esta fritadeira elétrica de bancada dupla oferece um desempenho excepcional e controlo de temperatura preciso para resultados de fritura consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissionais.

A tecnologia de zona fria nas cubas prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais e melhorando a qualidade dos alimentos fritos. Com controlos termostáticos independentes para cada cuba, pode gerir diferentes tipos de alimentos em simultâneo com máxima eficiência.

Este equipamento profissional da Linha 600 é uma solução compacta e potente para otimizar o espaço na cozinha, sem comprometer a capacidade de produção. Ideal para estabelecimentos que exigem fiabilidade e rentabilidade na confeção de fritos variados.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, cafés, bares, take-away, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução de fritura de alto volume e desempenho superior. A sua configuração dupla permite a fritura simultânea de diferentes produtos, como batatas fritas e pasteis, sem contaminação de sabores.

Especificações 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