

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Industrial Linha 700 20L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.922	<b>Modelo:</b>	UD2129.922
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	32 kg	<b>Dimensões:</b>	375 x 755 x 845 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2129.922
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 20L, Linha 700, 400V e 12kW, ideal para restauração.  
Fritura eficiente com zona fria que prolonga a vida do óleo.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta cuba de fritura elétrica alia robustez e eficiência para a confeção de alimentos fritos. Integrada na reconhecida Linha 700, oferece uma generosa capacidade de 20 litros, assegurando uma fritura consistente e uniforme, mesmo em períodos de volume elevado. A voltagem de 400V e a potência de 12 kW garantem um desempenho superior e uma recuperação térmica otimizada, essencial para a qualidade do produto final na restauração.

A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excepcional, adaptada ao uso intensivo profissional, mas também uma grande facilidade de limpeza e manutenção. Os cestos em aço cromado, com pegas atérmicas, proporcionam segurança durante o manuseamento. A tecnologia de zona fria nas cubas é um diferencial importante, pois prolonga significativamente a vida útil do óleo comestível, minimizando a carbonização de resíduos e, conseqüentemente, reduzindo custos operacionais e mantendo a integridade dos sabores.

Equipada com termóstatos de controlo precisos e sistemas de segurança avançados contra sobreaquecimento, esta máquina de fritar permite um ajuste rigoroso da temperatura, crucial para diferentes tipos de alimentos e para a máxima segurança em ambientes de cozinha profissional. A fiabilidade e a performance fazem desta fritadeira uma solução de excelência para quem procura resultados de fritura perfeitos e uma operação segura e eficiente.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar, incluindo restaurantes de grande porte, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e unidades de restauração rápida. A sua elevada capacidade e potência permitem confeccionar grandes quantidades de alimentos, desde batatas fritas crocantes a rissóis e outras iguarias, sem comprometer a qualidade ou a rapidez do serviço. Adapta-se perfeitamente a ambientes que exigem alta produtividade e consistência nas frituras diárias. É a aliada perfeita para um chef de cozinha executivo ou um gestor de restauração coletiva.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	375 x 755 x 845/985 mm
Capacidade	18/20 litros
Dimensão Cesto (LxPxA)	235 x 385 x 105 mm
Peso Líquido	32 kg
Potência	12 kW
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

---

**Qual a vantagem da zona fria nas cubas desta unidade de fritura?** A zona fria permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo da cuba sem carbonizar, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade dos alimentos fritos por mais tempo, resultando em economia e melhor sabor.

**Esta fritadeira é recomendada para cozinhas com grande volume de produção?** Sim, com uma capacidade de 20 litros e uma potência de 12 kW, esta máquina industrial é perfeitamente adequada para cozinhas de alta demanda, garantindo rapidez e eficiência na preparação de grandes quantidades de alimentos.

**Quais os requisitos elétricos para o funcionamento adequado da fritadeira?** Este equipamento opera a 400V, apresentando uma potência de 12 kW. É fundamental verificar se a sua instalação elétrica profissional é compatível e está certificada para suportar estes elevados requisitos de energia.

**Como posso garantir a correta limpeza e manutenção deste equipamento?** A fritadeira possui um plano de trabalho e cubas em aço inoxidável com zona fria, facilitando a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária dos cestos cromados e a verificação regular dos termostatos para assegurar o seu bom funcionamento e higiene.

**Inclui acessórios ou peças adicionais na compra da fritadeira?** A fritadeira é fornecida com cestos em aço cromado equipados com alças atérmicas. Para a aquisição de acessórios adicionais ou peças de substituição, poderá consultar o nosso catálogo ou contactar o serviço de apoio ao cliente.