

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Bancada 10L, Controlo Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.018	Modelo:	UD3010.018
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	9 kg	Dimensões:	325 x 495 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.018

FAQ

Q: Quais são as dimensões da fritadeira elétrica de bancada e o espaço necessário para a sua instalação? A: A fritadeira elétrica de bancada possui dimensões de 325x495x370 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas, garantindo boa circulação de ar e acesso fácil para operação e limpeza, especialmente devido à cabeça desmontável., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta fritadeira? A: Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 230 V para o seu funcionamento. É crucial assegurar que a instalação elétrica do seu estabelecimento HORECA cumpre estes requisitos para evitar sobrecargas e garantir a segurança operacional., Q: Como é feita a limpeza e manutenção da fritadeira elétrica de bancada? A: A limpeza é simplificada graças à cabeça desmontável da fritadeira, que permite um acesso fácil à cuba. Além disso, a construção em aço inoxidável facilita a higiene, podendo ser limpa com produtos adequados para superfícies de aço, após arrefecimento completo. A torneira de segurança também otimiza a drenagem do óleo., Q: Esta fritadeira possui algum tipo de garantia ou assistência técnica em Portugal? A: Sim, como equipamento profissional, esta fritadeira elétrica de bancada beneficia da garantia legal para produtos comercializados em Portugal. Para informações detalhadas sobre as condições de garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte o manual de instruções incluído., Q: Quais acessórios estão incluídos com a fritadeira ou são compatíveis com ela? A: A fritadeira é fornecida com os componentes essenciais para o seu funcionamento imediato. O cesto possui largura e profundidade de 255 mm e altura de 110 mm. Para informações sobre acessórios adicionais ou peças de substituição, como cestos extra ou produtos de limpeza específicos, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte a nossa equipa de vendas.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	fritadeira elétrica de bancada, fritadeira 10 litros, fritadeira profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14707
Alt Text Imagens	Fritadeira Elect. Bancada Ufri 10lt C/torneira
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fritadeira Elect. Bancada Ufri 10lt C/torneira
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos > Fritadeiras

Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos, CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFD15L750S
Uso Profissional - Dicas	Utilize a torneira de drenagem diariamente para filtrar o óleo a frio, prolongando a vida útil do consumível e garantindo a qualidade organoléptica dos fritos., Respeite a capacidade de carga do cesto (255x255mm) para evitar quedas bruscas de temperatura que comprometem a textura estaladiça dos alimentos., Verifique regularmente o termostato de segurança de 240°C para assegurar a conformidade com as normas de segurança contra incêndios em cozinhas comerciais., Aproveite a cabeça desmontável para realizar uma higienização profunda das resistências, prevenindo a acumulação de resíduos carbonizados que afetam o sabor.
Uso Profissional - Perfis	Gestores de Snack-bares e Cafetarias, Chefes de Cozinha de Restaurantes de Médio Porte, Responsáveis de F&B em Unidades Hoteleiras
Descrição Curta Original	<p>Construção em aço inox Resistência em aço inox Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba Termostato regulável até 190°C Termostato de segurança 240°C Torneira de segurança Terminais faston em aço inox.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 325x495x370 mm Capacidade 10 lt Largura Cesto 255 mm Profundidade Cesto 255 mm Altura Cesto 110 mm Peso líquido: 9 kg</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRFTE7504S
Uso Profissional - Casos de Uso	Snack-Bar e Cervejaria de Elevada Rotação: Utilizada para a confeitura contínua de guarnições como batata frita e snacks tradicionais portugueses, onde o controle de temperatura até 190°C garante uma selagem rápida do produto, mantendo a suculência interna e a crocância exterior sem saturação de gordura., Catering e Eventos Temporários: Devido à sua alimentação monofásica de 230V e dimensões otimizadas, o equipamento é ideal para unidades móveis e buffets de eventos, permitindo a regeneração rápida de salgados e fritos de assinatura com consistência profissional em locais com espaço limitado., Estações de Apoio em Hotéis: Atua como equipamento complementar em cozinhas de hotel para a preparação separada de alimentos dietéticos ou intolerâncias alimentares, evitando a contaminação cruzada ao processar pequenas doses de forma autônoma da linha de fritura principal.

Uso Profissional - Introdução

Esta fritadeira elétrica de bancada de 10 litros representa um ativo essencial para operações de snack e catering que exigem produtividade num formato compacto, combinando uma construção robusta em aço inoxidável com sistemas de segurança térmica avançados. A integração da torneira de drenagem frontal e a cabeça desmontável elevam o padrão de higiene operacional, permitindo uma gestão eficiente do ciclo de vida do óleo e reduzindo significativamente os tempos mortos de limpeza em cozinhas profissionais de alto débito.

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta de bancada, 10 litros. Construção em aço inoxidável, controlo de temperatura e torneira para drenagem.

Descricao Completa

fritadeira elétrica de bancada — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica de bancada com 10 litros de capacidade foi concebida especificamente para dar resposta às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, como restaurantes, cafés e snack-bares. De construção robusta em aço inoxidável, garante uma elevada durabilidade e facilita a manutenção diária, sendo uma escolha inteligente para otimizar as operações. O controlo de temperatura preciso assegura a confeção de alimentos fritos de forma perfeita e segura, enquanto a cabeça desmontável simplifica o processo de limpeza. A torneira de segurança integrada permite uma drenagem rápida e eficiente do óleo.

Aplicações Profissionais

O equipamento é ideal para uma vasta gama de operações no setor de hotelaria e alimentação. A sua pegada compacta e a capacidade adequada fazem com que seja uma solução excelente para espaços limitados, sem comprometer o desempenho. É perfeitamente adequada para preparar batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos fritos, mesmo durante períodos de maior afluência. Este modelo é um ativo valioso para o seu negócio, garantindo consistência na qualidade e eficiência operacional.

Características Técnicas

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

Dimensões (L x P x A)	325x495x370 mm
Capacidade	10 litros
Dimensões do Cesto (L x P x A)	255x255x110 mm
Peso Líquido	9 kg
Tensão	230 V
Material de Construção	Aço inoxidável
Resistências	Aço inoxidável
Termostato Regulável	Até 190°C
Termostato de Segurança	240°C
Características Adicionais	Cabeça desmontável, torneira de segurança, terminais faston em aço inoxidável.

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões da fritadeira elétrica de bancada e o espaço necessário para a sua instalação?

A: A fritadeira elétrica possui dimensões de 325x495x370 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas, garantindo boa circulação de ar e acesso fácil para operação e limpeza, especialmente devido à cabeça desmontável.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta fritadeira?

A: Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 230 V para o seu funcionamento. É crucial assegurar que a instalação elétrica do seu estabelecimento de restauração cumpre estes requisitos para evitar sobrecargas e garantir a segurança operacional.

Q: Como é feita a limpeza e manutenção da fritadeira elétrica de bancada?

A: A limpeza é simplificada graças à cabeça desmontável da fritadeira, que permite um acesso fácil à cuba. Além disso, a construção em aço inoxidável facilita a higiene, podendo ser limpa com produtos adequados para superfícies de aço, após arrefecimento completo. A torneira de segurança também otimiza a drenagem do óleo.

Q: Esta fritadeira possui algum tipo de garantia ou assistência técnica em Portugal?

A: Sim, como equipamento profissional, esta fritadeira elétrica de bancada beneficia da garantia legal para produtos comercializados em Portugal. Para informações detalhadas sobre as condições de garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte o

manual de instruções incluído.

Q: Quais acessórios estão incluídos com a fritadeira ou são compatíveis com ela?

A: A fritadeira é fornecida com os componentes essenciais para o seu funcionamento imediato. O cesto possui largura e profundidade de 255 mm e altura de 110 mm. Para informações sobre acessórios adicionais ou peças de substituição, como cestos extra ou produtos de limpeza específicos, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte a nossa equipa de vendas.