

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica de Bancada 8L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.022	Modelo:	3010.022
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	7 kg	Dimensões:	290 x 460 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	3010.022

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada compacta, 8 litros, com torneira e termostato de segurança. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Bancada — Fritadeira Compacta — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais com espaço limitado, esta fritadeira elétrica de bancada oferece uma solução eficiente para a confeção de alimentos fritos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, ideal para o ritmo exigente da hotelaria e restauração. A presença de uma torneira de segurança eleva a praticidade e a segurança na drenagem do óleo, contribuindo para operações mais ágeis no seu negócio.

Este equipamento é uma excelente escolha para otimizar o processo de fritura, proporcionando resultados consistentes e crocantes que os seus clientes irão apreciar. A temperatura ajustável e a proteção contra sobreaquecimento garantem uma operação segura e eficiente, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. É uma adição valiosa para qualquer ambiente que requeira uma fritura controlada e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes, cafetarias e snack-bares a cozinhas de hotel. É especialmente útil para espaços que necessitam de um equipamento compacto, mas potente, para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros pratos que exijam fritura por imersão. A sua versatilidade e facilidade de manuseamento tornam-no num auxiliar indispensável no dia a dia da cozinha profissional.

A resistência em aço inoxidável e os termostatos reguláveis e de segurança conferem a esta fritadeira profissional a capacidade de manter a temperatura ideal para cada item do menu. Pode ser utilizada como unidade independente numa mesa de trabalho ou integrada numa linha de equipamentos de confeção, proporcionando flexibilidade na organização da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Resistência	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Cuba	Desmontável para limpeza
Termostato regulável	Até 190°C
Termostato de segurança	240°C
Torneira	De segurança
Terminais	Faston em aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	290x460x370 mm
Capacidade	7 litros
Largura do Cesto	220 mm
Profundidade do Cesto	190 mm
Altura do Cesto	110 mm
Peso Líquido	7 kg
Potência	4,5 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta fritadeira mais indicada?

Esta fritadeira é ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e pequenos estabelecimentos de restauração que procuram uma solução compacta e eficiente para a fritura de alimentos.

Qual a capacidade real de óleo ou alimentos desta fritadeira?

A fritadeira tem uma capacidade de 7 litros, permitindo a confeção de quantidades consideráveis de alimentos por lote, adequada para serviços com alta procura.

Como se realiza a limpeza da cuba e do equipamento?

A cuba é totalmente desmontável, um fator que facilita a sua limpeza profunda e diária, assegurando a higiene necessária exigida em cozinhas profissionais.

Esta fritadeira possui algum mecanismo de segurança importante?

Sim, está equipada com um termostato de segurança de 240°C e uma torneira de segurança, garantindo uma operação segura e prevenindo acidentes por sobreaquecimento ou derrames durante a drenagem do óleo.

É possível ajustar a temperatura de fritura para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o termostato regulável permite ajustar a temperatura até 190°C, o que confere a flexibilidade necessária para fritar diversos alimentos de acordo com as especificações ideais.