

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional Bancada 2x10L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.032	Modelo:	UD3010.032
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	16 kg	Dimensões:	653 x 495 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.032

FAQ

Q: Quais as dimensões da Fritadeira Elétrica Bancada Dupla 2x10L? A: Esta fritadeira de bancada tem dimensões de 653x495x370 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em diferentes espaços de cozinha profissional. O cesto possui uma largura de 255 mm, profundidade de 255 mm e altura de 110 mm., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a Fritadeira Elétrica Bancada Dupla? A: A fritadeira requer uma tensão de 400V para o seu funcionamento. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o desempenho adequado do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da Fritadeira Elétrica Bancada Dupla? A: A cabeça da fritadeira é desmontável, o que facilita significativamente a limpeza das cubas. A construção em aço inoxidável contribui para uma manutenção fácil e higiénica. A torneira de segurança também auxilia na drenagem do óleo, tornando o processo de limpeza mais eficiente., Q: Quais os acessórios incluídos ou compatíveis com a Fritadeira Elétrica Bancada Dupla 2x10L? A: A fritadeira inclui cestos e outros componentes padrão necessários para o seu funcionamento. Para verificar a compatibilidade com acessórios adicionais, como cestos extra ou kits de filtragem de óleo, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fritadeira Elétrica Bancada Dupla, Fritadeira Profissional 2x10L, Fritadeira 400V Horeca

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14715

Alt Text Imagens

Fritadeira Ele.banc.ufri 2x10lt Torn.400v Res.dup.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira Ele.banc.ufri 2x10lt Torn.400v Res.dup.

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)

HRFD15L15L750S,HRFD15L15LTRIF9750S,HRFD15L15L750E

Uso Profissional - Dicas	<p>Maximize a vida útil do óleo utilizando a torneira de descarga para remover sedimentos do fundo da cuba diariamente, evitando a carbonização de resíduos., Aproveite a alimentação trifásica para alternar o arranque das cubas, otimizando o consumo energético durante períodos de preparação menos intensos., Certifique-se de que os cestos não são sobrecarregados acima de 2/3 da sua capacidade para manter a temperatura do óleo dentro do rácio de segurança e garantir a crocância., Utilize o termostato de segurança de 240°C como um indicador de manutenção; disparos frequentes podem indicar necessidade de limpeza profunda das resistências blindadas.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gestor de Unidades de Fast-Food e Snack-Bars, Responsável de Produção em Catering e Eventos</p>
Descrição Curta Original	<p><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></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 653x495x370 mm
 Capacidade 2x10 lt
 Largura Cesto 255 mm
 Profundidade Cesto 255 mm
 Altura Cesto 110 mm
 Peso liquido: 16 kg</p><p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRMF6004S,HRMF7504S,HRFTE7508S,HRFTE7506S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Operações de Snack-Bar e Cervejaria: Utilização das cubas independentes para separar a fritura de batatas da confeção de mariscos ou petiscos tradicionais portugueses, evitando a transferência de sabores e odores. A potência de 400V permite responder com rapidez a picos de pedidos durante o período de almoço ou eventos desportivos., Catering e Banquetes de Médio Porte: Preparação em massa de guarnições e fritos de recepção, onde a torneira de escoamento integrada facilita a filtragem rápida do óleo entre serviços ou a sua substituição higiénica. A robustez do aço inoxidável suporta o transporte e o uso contínuo em ambientes de cozinha de produção., Pastelarias e Unidades de Fabrico Próprio: Confeção técnica de doçaria frita, como sonhos ou farturas, beneficiando do controlo preciso dos termostatos independentes para manter os 170°C-180°C ideais. As resistências duplas garantem que não existem zonas frias na cuba, resultando numa cozedura homogénea e expansão correta da massa.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>Esta fritadeira eléctrica de 400V representa uma solução de alta performance para operações de snack e restauração que exigem uma recuperação térmica imediata e consistência em regimes de trabalho intensivo. Com uma configuração de cuba dupla de 10 litros e alimentação trifásica, o equipamento permite a gestão independente de fluxos de produção distintos, garantindo que a temperatura do óleo se mantém estável mesmo após a introdução de produtos congelados, fator crítico para evitar a absorção excessiva de gordura e assegurar a selagem perfeita dos alimentos.</p>

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 2 cubas de 10 litros, 400V. Construção em aço inoxidável e termostatos de segurança duplos.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Bancada Dupla — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha industrial com este equipamento de fritura profissional de bancada, concebido para alta performance e durabilidade inigualável. Com um par de cubas de 10 litros cada, este aparelho permite otimizar a preparação de diferentes alimentos em simultâneo, garantindo eficiência máxima mesmo durante os picos de serviço. A sua estrutura em aço inoxidável robusto e as resistências blindadas asseguram uma vida útil prolongada e uma distribuição uniforme do calor para frituras consistentemente perfeitas. O design foi cuidadosamente pensado para facilitar a limpeza, com uma cabeça desmontável e uma torneira de escoamento, minimizando o tempo de inatividade e maximizando a higiene, aspetos cruciais em qualquer ambiente de restauração.

Os termostatos independentes e de segurança oferecem um controlo preciso da temperatura, permitindo-lhe obter resultados consistentes e seguros. Perfeita para estabelecimentos exigentes como restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram fiabilidade e qualidade superior na confeção de pratos fritos. Esta máquina de fritar é a escolha ideal para quem procura uma solução eficaz e duradoura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria, desde restaurantes de médio a grande porte, hotéis, cafetarias e serviços de catering industrial. A sua capacidade dupla é perfeita para gerir grandes volumes de produção, como batatas fritas, rissóis, pastéis de bacalhau e outros fritos variados, permitindo preparar múltiplos artigos sem misturar sabores ou atrasar o serviço. A resistência e adaptabilidade tornam-na adequada para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da versatilidade e eficácia de uma fryer profissional. É uma fritadeira de bancada que se integra facilmente em qualquer zona de confeção, otimizando o espaço e a produtividade.

Características Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	653x495x370 mm
Capacidade	2x10 litros
Largura do Cesto	255 mm
Profundidade do Cesto	255 mm
Altura do Cesto	110 mm
Peso Líquido	16 kg
Tensão	400 V
Material de Construção	Aço inoxidável
Resistências	Aço inoxidável, duplas
Controlo de Temperatura	Termostato regulável até 190°C
Segurança	Termostato de segurança 240°C, Torneira de segurança
Limpeza	Cabeça desmontável, torneira de escoamento

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas independentes, cada uma com capacidade de 10 litros, para uma capacidade total de 20 litros. Isto permite a confeção em simultâneo de grandes quantidades de alimentos.

Esta fritadeira é fácil de limpar após a utilização?

Sim, o design desta fritadeira foi concebido para uma limpeza fácil. Inclui uma cabeça totalmente desmontável e uma torneira de escoamento de óleo, facilitando a manutenção diária e a higiene.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

Este modelo de fritadeira requer uma tensão de 400V para o seu funcionamento. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um electricista profissional qualificado para garantir a segurança e o desempenho ideal.

Que tipo de negócios podem beneficiar mais com esta fritadeira?

Esta máquina é ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias com necessidade de fritar diferentes produtos ao mesmo tempo e em grandes volumes. A sua versatilidade e robustez tornam-na adequada para cozinhas de produção exigentes.

Que medidas de segurança integra esta fritadeira?

A fritadeira conta com termostatos independentes para controlo de temperatura e um termostato de segurança que atua a 240°C. Adicionalmente, possui uma torneira de segurança para o escoamento

do óleo, garantindo um manuseamento seguro.