

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Profissional 16L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.038	Modelo:	UD3010.038
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	530 x 460 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.038

FAQ	<p>Q: Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de pastelaria? A: Esta fritadeira elétrica tem dimensões de 530x460x370 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna compacta e adequada para diversas cozinhas profissionais. O cesto de fritura mede 465x225x105 mm, ideal para uma utilização eficiente na pastelaria., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira? A: Para a instalação desta fritadeira elétrica profissional, é necessária uma ligação de 400 V, com uma potência de 9 kW. Recomenda-se a contratação de um electricista qualificado para garantir uma instalação segura e adequada às normas em vigor., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira? A: A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável e pela cabeça desmontável. A resistência em aço inoxidável também contribui para uma manutenção mais simples e higiénica. Após cada utilização, a cuba deve ser esvaziada através da torneira de segurança e limpa para garantir a durabilidade e o bom funcionamento do equipamento.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	fritadeira elétrica pastelaria, fritadeira profissional 16 litros, fritadeira elétrica HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14717
Alt Text Imagens	Fritadeira Elet. Pastelaria Ufrp 16lt C/torn.400v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fritadeira Elet. Pastelaria Ufrp 16lt C/torn.400v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Fritadeiras de Pastelaria
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRFD10LTRIF9600S,HRFD10L600S,HRFD10LTRIF600E,HRFD10L600E
Uso Profissional - Dicas	<p>Execute a filtragem do óleo através da torneira de escoamento ainda a morno (aprox. 40°C) para remover resíduos carbonizados que degradam o sabor e a cor dos alimentos., Respeite a capacidade útil da cuba e evite sobrecarregar o cesto para impedir quedas bruscas de temperatura, o que garante fritos mais estaladiços e menos oleosos., Aproveite a cabeça desmontável para realizar uma higienização profunda das resistências semanalmente, prevenindo a acumulação de gordura polimerizada que reduz a eficiência energética., Verifique regularmente o termostato de segurança de 240°C para garantir a proteção do equipamento e do operador em regimes de trabalho intensivo.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria e Confeitaria, Gestor de Unidade de Catering B2B, Responsável de Produção de Padaria Industrial
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: 530x460x370 mm
 Capacidade 16 lt
 Dimensão cesto 465x225x105 mm
 Consumo de Gás G20 N m3/h
 Consumo de Gás G30-G31 N m3/h</p> <p><p>Prod. Máx Kg/h
 Peso bruto: 12 kg
 Potência: 9 kw</p> <p><p>Tensão: 400 V</p></p> </p></p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFT7504S,HRFT7506S,HRPLL7508S,HRPR2F7508E
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Produção Industrial de Pastelaria Tradicional: Utilizada para a fritura em massa de sonhos, coscorões e farturas, onde a cuba de grande superfície permite que as massas flutuem e se expandam sem colidir, garantindo uma cozedura uniforme. A resistência de alta potência assegura que a temperatura do óleo recupere instantaneamente após a introdução de cada lote, evitando a absorção excessiva de gordura., Catering e Eventos de Grande Escala: Ideal para a regeneração e fritura de salgados finos, como rissóis e croquetes, em contextos de banquetes onde a velocidade de serviço é crítica. O cesto de dimensões generosas permite processar grandes quantidades por ciclo, mantendo a integridade da panagem e a temperatura interna do produto estável., Padarias com Fabrico Próprio: Aplicada na confeção diária de bolas de Berlim, onde o controlo rigoroso do termostato até 190°C evita a queima do óleo e preserva a qualidade organolética do produto final. A torneira de segurança facilita a filtragem diária do óleo, prolongando a vida útil do insumo e reduzindo custos operacionais.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>A fritadeira elétrica de pastelaria de 16 litros é um equipamento de alto rendimento projetado para responder às exigências de produção contínua em unidades de confeção profissional, combinando uma potência de 9 kW com uma gestão térmica precisa. A sua construção em aço inoxidável e a integração de uma torneira de escoamento frontal permitem otimizar os tempos de manutenção e garantir a máxima segurança alimentar, sendo essencial para estabelecimentos que não abdicam da consistência na textura e cor dos seus produtos fritos.</p>

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 16 litros com torneira para pastelaria e cozinha industrial. Fabricada em aço inoxidável com resistências de alta potência, ideal para fritura eficiente.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e unidades de hotelaria, esta fritadeira industrial oferece uma capacidade generosa de 16 litros, garantindo um desempenho superior no preparo de variados alimentos fritos, desde doces a salgados. A sua construção robusta em aço inoxidável confere

durabilidade e resistência, permitindo suportar ritmos de trabalho intensos e assegurando uma longa vida útil.

A facilidade de uso é um dos seus maiores atributos, graças a um termostato regulável e uma cabeça desmontável. Estas funcionalidades permitem uma limpeza rápida e eficaz do tanque de óleo, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene e otimizar tempo. Equipada com sistemas de segurança avançados, incluindo um termostato de segurança e uma torneira de escoamento, a máquina proporciona um ambiente de trabalho mais seguro e controlável. Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram eficiência energética e resultados consistentes na confeção de produtos fritos.

Aplicações Profissionais

Esta cuba de fritura elétrica é a escolha perfeita para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cafetarias que servem uma vasta gama de fritos. Com uma capacidade de 16 litros, a fritadeira é adequada para operações de volume médio a alto, permitindo a preparação de grandes quantidades de alimentos de forma acelerada e uniforme. É igualmente uma solução robusta para cozinhas industriais e serviços de catering que necessitam de um aparelho fiável e de alto rendimento para as suas ementas de fritos. A torneira de escoamento facilita sobremaneira a troca de óleo, um procedimento crucial para manter a qualidade dos alimentos e a eficiência operacional da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	530x460x370 mm
Capacidade	16 litros
Dimensões do cesto	465x225x105 mm
Potência	9 kW
Tensão	400 V
Peso bruto	12 kg
Material de Construção	Aço inoxidável
Material da Resistência	Aço inoxidável
Termostato Regulável	Até 190°C
Termostato de Segurança	240°C

Característica	Detalhe
Torneira de Segurança	Sim
Terminais Faston	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta fritadeira elétrica de pastelaria?

A: Esta fritadeira elétrica tem dimensões de 530x460x370 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna compacta e adequada para diversas cozinhas profissionais. O cesto de fritura mede 465x225x105 mm, ideal para uma utilização eficiente na pastelaria.

Q: É fácil de limpar?

A: Sim, a cabeça da fritadeira é desmontável, permitindo um acesso fácil e rápido à cuba para uma higienização eficiente. Esta característica é crucial para manter os mais elevados padrões de higiene e otimizar o tempo de operação diário.

Q: Quais os sistemas de segurança incluídos?

A: Este equipamento está equipado com um termostato de segurança ajustado a 240°C e uma torneira de escoamento. Ambos os mecanismos proporcionam um controlo rigoroso da temperatura e um manuseamento mais seguro do óleo de fritura.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira?

A: Para a instalação, é necessária uma ligação de 400 V, com uma potência de 9 kW, garantindo um funcionamento eficiente. Recomenda-se a contratação de um eletricista qualificado para garantir uma instalação segura e em conformidade com as normas atuais.

Q: Para que tipo de estabelecimentos esta fritadeira é mais indicada?

A: A sua versatilidade e capacidade de 16 litros tornam-na ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cafetarias que pretendem preparar uma grande variedade de fritos. É um equipamento de alto rendimento, excelente para produção de volume médio a alto.