

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Pastelaria 30 Litros c/ Torneira 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.040	Modelo:	FRITADEIRA ELET. PASTELARIA UFRP 30LT C/TORN.400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRITADEIRA ELET. PASTELARIA UFRP 30LT C/TORN.400V

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de pastelaria com 30 litros de capacidade e potência de 15 kW. Construção em aço inox, termostato regulável e torneira de segurança.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica de Pastelaria — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso intensivo em ambientes profissionais, esta fritadeira elétrica de pastelaria de 30 litros oferece um desempenho excepcional e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável garante uma longevidade superior e resistência à corrosão, fatores cruciais em cozinhas de alto rendimento.

Equipada com uma resistência potente e controlos de temperatura precisos, permite obter resultados de fritura consistentes e de alta qualidade. A cabeça desmontável facilita a limpeza profunda da cuba, otimizando o tempo de manutenção e assegurando os mais elevados padrões de higiene.

A incorporação de um termostato regulável até 190°C e um termostato de segurança a 240°C garante um controlo térmico rigoroso e a máxima segurança operacional. A torneira de segurança adiciona uma camada extra de proteção e conveniência durante a utilização diária.

Aplicações

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos que requerem uma solução de fritura de grande capacidade, como pastelarias, padarias, restaurantes com secções de sobremesas ou pratos fritos, e grandes cozinhas industriais. É perfeita para a confeção de grandes volumes de produtos, desde doces fritos a outros salgados, garantindo sempre a temperatura ideal para uma fritura uniforme e crocante.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	665x650x370 mm
Capacidade	30 litros
Dimensão do cesto	570x415x105 mm
Peso bruto	20 kg

Característica	Detalhe
Potência	15 kW
Tensão	400 V
Construção	Aço inoxidável
Resistência	Aço inoxidável
Termostato regulável	Até 190°C
Termostato de segurança	240°C
Torneira	Torneira de segurança
Conectores	Terminais faston em aço inoxidável