

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Profissional Pastelaria 30L

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.040	Modelo:	UD3010.040
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	665 x 650 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.040

FAQ	<p>Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica de pastelaria? A: As dimensões totais da fritadeira elétrica de pastelaria são 665x650x370 mm (largura x profundidade x altura). O cesto tem dimensões de 570x415x105 mm., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira? A: Esta fritadeira elétrica requer uma tensão de 400 V e tem uma potência de 15 kW. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da fritadeira? A: A fritadeira possui uma cabeça desmontável para facilitar a limpeza profunda da cuba. A sua construção em aço inoxidável e a torneira de segurança também contribuem para uma manutenção higiénica e simples., Q: Este equipamento possui termostatos de segurança? A: Sim, a fritadeira está equipada com um termostato regulável até 190°C para controlo de temperatura e um termostato de segurança que atua aos 240°C, garantindo uma operação segura.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fritadeira Elétrica Pastelaria, Fritadeira Profissional 30 Litros, Equipamento Fritar 400V
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14719
Alt Text Imagens	Fritadeira Elet. Pastelaria Ufrp 30lt C/torn.400v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fritadeira Elet. Pastelaria Ufrp 30lt C/torn.400v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Fritadeiras de Pastelaria
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRFD15L15L750S,HRFD10LTRIF600E,HRFD10L10LTRIF600E
Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite a potência trifásica de 15kW para trabalhar em ciclos contínuos, mas evite ultrapassar os 180°C para prevenir a degradação acelerada do óleo e a formação de acrilamida., Utilize a torneira de descarga para realizar filtragens parciais do óleo após cada turno de trabalho, removendo detritos de farinha ou açúcar que carbonizam no fundo da cuba., Ao limpar o equipamento, desmonte a cabeça de controlo e limpe as resistências com uma escova de cerdas macias para garantir que não existem depósitos que comprometam a eficiência térmica., Mantenha sempre o nível do óleo entre as marcas de mínimo e máximo para evitar a ativação desnecessária do termostato de segurança de 240°C.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria em Unidades Hoteleiras, Proprietário de Padaria com Fabrico Próprio, Gestor de Cozinha em Unidades de Catering Industrial

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: 665x650x370 mm Capacidade 30 lt Dimensão cesto 570x415x105 mm Peso bruto: 20 kg Potência: 15 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF6004E,HRFTE7504S
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção de Época em Pastelarias Tradicionais: Durante as épocas festivas, como o Natal ou o Carnaval, o equipamento permite a fritura em massa de sonhos, coscorões e filhoses, mantendo a temperatura constante mesmo com a introdução contínua de massa fria. A cuba larga e pouco profunda facilita o manuseamento e a rotação dos produtos com pinças ou escumadeiras profissionais., Catering de Eventos e Banquetes: Ideal para a regeneração rápida de salgados ou confeitaria de grandes quantidades de guarnições fritas em hotéis e centros de congressos. O cesto de 570mm de largura permite organizar os produtos de forma a evitar sobreposições, garantindo uma cor dourada homogênea em todas as unidades., Fabrico Próprio de Padarias e Confeitarias: Utilizada diariamente para a produção de bolas de Berlim e donuts, onde o controlo preciso do termostato até 190°C evita a queima prematura do óleo e do açúcar exterior das massas. A torneira de segurança integrada facilita a drenagem e filtragem diária do óleo, prolongando a vida útil do consumível e reduzindo custos operacionais.
Uso Profissional - Introdução	A fritadeira elétrica de pastelaria de 30 litros é um equipamento de alto rendimento projetado para responder às exigências térmicas de unidades de produção intensiva, onde a estabilidade da temperatura e a área de superfície são críticas para a qualidade do produto final. Com uma potência de 15kW e alimentação trifásica (400V), este equipamento garante uma recuperação térmica ultrarrápida após a imersão de grandes cargas, assegurando que as massas não absorvam óleo em excesso e mantenham uma textura crocante e uniforme.

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 30L com 15 kW, ideal para pastelaria e uso intensivo. Construção em aço inox, termostato regulável e torneira de segurança.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Pastelaria — Fritadeira de Pastelaria — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da cozinha profissional, esta **frigideira industrial** de 30 litros destaca-se pela sua performance superior e robustez. A sua construção em aço inoxidável garante uma longevidade excepcional e uma resistência eficaz à corrosão, características indispensáveis em operações de alto volume.

Equipada com uma resistência de elevado desempenho e controlos de temperatura de precisão, a **deep fryer** assegura resultados de fritura uniformes e de excelente qualidade. A facilidade de desmontagem da cabeça simplifica a limpeza da cuba, otimizando o tempo de manutenção e garantindo os mais rigorosos padrões de higiene.

A presença de um termostato regulável até 190°C e um termostato de segurança a 240°C oferece um controlo térmico rigoroso, aumentando significativamente a segurança operacional. A torneira de drenagem integrada facilita o manuseamento do óleo usado, tornando o processo mais seguro e conveniente para o utilizador.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de uma solução de fritura de grande capacidade. É perfeita para pastelarias, padarias, restaurantes com oferta de sobremesas ou pratos fritos, e grandes cozinhas industriais. Garante a confeção de grandes volumes de produtos, desde doces fritos a outros salgados, mantendo sempre a temperatura correta para uma fritura consistente e dourada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	665x650x370 mm
Capacidade	30 litros
Dimensão do cesto	570x415x105 mm
Peso bruto	20 kg
Potência	15 kW
Tensão	400 V
Construção	Aço inoxidável
Resistência	Aço inoxidável
Termostato regulável	Até 190°C
Termostato de segurança	240°C

Característica	Detalhe
Torneira	Torneira de segurança
Conectores	Terminais faston em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade ideal desta fritadeira para o meu negócio?

A: Esta fritadeira elétrica possui uma capacidade de 30 litros, sendo ideal para estabelecimentos com alto volume de produção, como pastelarias e grandes restaurantes que exigem eficiência e rapidez na confeção de fritos.

Q: Este equipamento garante a segurança durante a utilização?

A: Sim, a segurança é uma prioridade. A fritadeira está equipada com um termostato regulável para um controlo preciso da temperatura e um termostato de segurança a 240°C, prevenindo eficazmente qualquer sobreaquecimento.

Q: A manutenção da fritadeira é simples e rápida?

A: A cabeça da fritadeira foi concebida para ser totalmente desmontável, permitindo uma remoção fácil para uma limpeza profunda e higiénica da cuba. A sua construção em aço inoxidável também facilita a remoção de resíduos e a manutenção diária.

Q: Posso utilizar esta fritadeira para diferentes tipos de produtos?

A: Com a sua capacidade e controlo de temperatura preciso, este equipamento é versátil e adequado para fritar uma vasta gama de produtos, desde doces de pastelaria, como donuts e churros, a salgados diversos, garantindo sempre uma fritura uniforme.

Q: Em que tipo de ambientes profissionais este equipamento se integra melhor?

A: Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais, pastelarias, padarias, e restauração com secções de sobremesas ou pratos fritos, onde a necessidade de fritura em grandes quantidades é constante e a qualidade do resultado é crucial.