

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 2x7L de Bancada

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD3010.112	<b>Modelo:</b>	UD3010.112
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	13 kg	<b>Dimensões:</b>	560 x 460 x 370 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD3010.112

**FAQ**

Q: Quais as dimensões exatas desta fritadeira elétrica de bancada e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta fritadeira elétrica de bancada possui dimensões de 560 mm (largura) x 460 mm (profundidade) x 370 mm (altura). Para a instalação, é crucial garantir espaço suficiente para a circulação de ar e para a manipulação segura dos cestos e da cabeça desmontável durante a limpeza., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta fritadeira? A: Esta fritadeira opera com uma tensão de 230 V. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra adequada e um circuito elétrico capaz de suportar a potência do aparelho para garantir um funcionamento seguro e eficiente no seu estabelecimento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza é simplificada graças à construção em aço inoxidável e à cabeça desmontável. Após o uso, retire a cabeça para aceder e limpar facilmente as cubas. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A manutenção regular, como a verificação dos terminais faston, contribui para a longevidade do equipamento., Q: Esta fritadeira inclui algum acessório ou cesto adicional? A: Esta fritadeira inclui os cestos de fritura padrão para cada cuba. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis, como cestos de tamanhos diferentes ou utensílios específicos, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso suporte ao cliente para obter assistência personalizada.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Fritadeira Elétrica Profissional, Fritadeira Bancada Dupla Cuba, Fritadeira 2x7 Litros

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

14757

**Alt Text Imagens**

Fritadeira Elt. Bancada Com Contactor Ufri2x7lts

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Fritadeira Elt. Bancada Com Contactor Ufri2x7lts

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Snack / Sob Bancada &gt; Eletricos &gt; Fritadeiras

**Categorias Secundárias**CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos,  
CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada, CONFEÇÃO**Upsells (SKU | Título)**

HRFD10L600S,HRFD10L10L600E,HRFD15L750S

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Respeite sempre a zona fria e evite ultrapassar a capacidade máxima do cesto para manter a temperatura do óleo estável e evitar a saturação precoce da gordura., Aproveite a cabeça desmontável para realizar a filtragem diária do óleo em frio, prolongando a vida útil do consumível e reduzindo custos operacionais., Utilize o termostato de segurança de 240°C como um indicador de manutenção; se o sistema disparar frequentemente, verifique a acumulação de resíduos nas resistências., Seque bem os alimentos antes da imersão para minimizar a hidrólise do óleo e evitar projeções perigosas na zona de trabalho.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chefes de Cozinha de Restaurantes de Médio Porte, Gestores de Unidades de Fast-Food e Snack-Bars, Responsáveis de F&B em Unidades Hoteleiras com Serviço de Piscina ou Bar
<b>Descrição Curta Original</b>	<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  Terminais faston em aço inox.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 560X460X370 mm  Capacidade 2x7 lt  Largura Cesto 190 mm  Profundidade Cesto 220 mm  Altura Cesto 110 mm  Peso líquido: 13 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRMF6004S,HRFTE7504S,HRMF6004E
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Gestão de Alergénios e Mistura de Sabores: Utilização das duas cubas de 7 litros para segregar estritamente a fritura de produtos sensíveis, como peixe ou marisco, de acompanhamentos como batatas, prevenindo a transferência de odores e cumprindo normas de segurança alimentar., Serviço de Snack-Bar e Cafeteria de Elevada Rotação: Preparação simultânea de salgados tradicionais portugueses e guarnições durante o período de almoço, permitindo que o operador mantenha uma cuba a 180°C para fritura rápida e outra em temperatura de reserva ou para produtos de cozedura mais lenta., Operações de Take-away e Delivery: Resposta imediata a pedidos de última hora através do sistema de aquecimento rápido das resistências em aço inox, garantindo que os fritos chegam ao cliente final com a textura estaladiça ideal, mesmo após o transporte.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	A fritadeira elétrica de bancada UFRI2X7LTS é um equipamento de alto rendimento projetado para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais onde o espaço é um recurso crítico. Com a sua configuração de cuba dupla independente, permite uma gestão eficiente de picos de serviço, garantindo a estabilidade térmica necessária para selar os alimentos rapidamente, reduzindo a absorção de gordura e assegurando a consistência organolética exigida no setor B2B.

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 2 cubas de 7 litros, ideal para restaurantes e take away. Construção em inox e termostato de segurança.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Profissional — Fritadeira Dupla Cuba — Principais Vantagens

Este aparelho de fritura elétrico, concebido para a máxima eficiência e durabilidade, apresenta um design robusto em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. A sua construção garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, suportando o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração.

Equipado com resistências em inox e um termostato regulável até 190°C, assegura um aquecimento rápido e uma manutenção precisa da temperatura, essencial para obter resultados de fritura perfeitos. Um termostato de segurança de 240°C proporciona proteção adicional, evitando sobreaquecimento e garantindo a segurança operacional do deep fryer.

A cabeça desmontável facilita a limpeza profunda das cubas, otimizando o tempo de manutenção e assegurando os mais elevados padrões de higiene. Os terminais faston em aço inoxidável complementam a robustez deste equipamento, garantindo ligações elétricas seguras e estáveis.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é a solução ideal para restaurantes de média e pequena dimensão, cafés, bares e estabelecimentos de take away que necessitam de preparar uma variedade de alimentos fritos, desde batatas, rissóis e croquetes, a peixe e asas de frango. A sua dupla cuba de 7 litros cada permite fritar diferentes produtos simultaneamente sem mistura de sabores, aumentando a produtividade e a flexibilidade na cozinha.

Perfeita para operações que exigem controlo de temperatura rigoroso e capacidade de resposta rápida durante períodos de pico, esta fritadeira de bancada adapta-se facilmente a espaços limitados, sem comprometer a performance de uma cozinha industrial.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	560 x 460 x 370 mm
Capacidade	2 x 7 Litros

Característica	Detalhe
Largura do Cesto	190 mm
Profundidade do Cesto	220 mm
Altura do Cesto	110 mm
Peso Líquido	13 kg
Tensão	230 V
Construção	Aço Inoxidável
Resistências	Aço Inoxidável
Termostato Regulável	Até 190°C
Termostato de Segurança	240°C
Conectores	Terminais Faston em Aço Inoxidável
Cuba	Cabeça desmontável para fácil limpeza

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem de ter duas cubas independentes nesta frying machine?**

A utilização de duas cubas permite fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, evitando a contaminação de sabores e otimizando o tempo de preparação em cozinhas profissionais. Esta funcionalidade é crucial para negócios que servem uma ementa variada.

### **Como se realiza a limpeza e higienização desta fritadeira industrial?**

A cabeça da bancada de fritura é totalmente desmontável, um recurso que simplifica significativamente a limpeza das cubas e resistências. Esta característica garante uma manutenção higiénica e eficiente, indispensável em qualquer ambiente de restauração.

### **É segura para uso contínuo em ambientes de hotelaria e restauração?**

Sim, o equipamento integra um termostato de segurança de 240°C que previne sobreaquecimentos, assegurando uma operação segura e fiável em ambientes de carga intensa. A proteção contra picos de temperatura é uma prioridade nesta frying unit.

### **Quais as dimensões exatas desta fritadeira elétrica de bancada e o espaço necessário para a sua instalação?**

Esta fritadeira elétrica de bancada possui dimensões de 560 mm (largura) x 460 mm (profundidade) x 370 mm (altura). Para a instalação, é crucial garantir espaço suficiente para a circulação de ar e para a manipulação segura dos cestos e da cabeça desmontável durante a limpeza.

**Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta fritadeira?**

Este equipamento de fritura opera com uma tensão de 230 V. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra adequada e um circuito elétrico capaz de suportar a potência do aparelho para garantir um funcionamento seguro e eficiente no seu estabelecimento.