

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 Dupla 2x10L 9kW – Linha Snack Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.020	Modelo:	UD5600.020
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	31 kg	Dimensões:	600 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5600.020
Marca	UDI

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla robusta com 2x10L de capacidade e 18 kW de potência total, ideal para cozinhas profissionais de alto débito.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

Este equipamento de fritura foi concebido para maximizar a eficiência em qualquer cozinha industrial. Com duas cubas de 10 litros cada, esta fryer permite a confecção simultânea de uma vasta gama de alimentos, evitando a mistura de sabores e otimizando o fluxo de trabalho. A sua impressionante potência de 9 kW por cuba garante um aquecimento ultrarrápido e uma recuperação térmica superior, essencial para manter a qualidade dos seus fritos, mesmo em períodos de maior procura.

A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, características indispensáveis para as exigências diárias de restaurantes e hotelaria. O controlo preciso da temperatura, ajustável através de termostato individual para cada cuba, proporciona resultados sempre consistentes, com alimentos estaladiços e deliciosos, prontos a servir.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira profissional dupla é a solução ideal para restaurantes, hotéis, bares, cafetarias e cozinhas com elevada produção que procuram um equipamento de fritura de média a alta capacidade. É perfeita para fritar batatas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e outros petiscos, garantindo rapidez e consistência. A configuração de duas cubas é particularmente benéfica em cozinhas que servem uma variedade de pratos e necessitam gerir diferentes tempos e temperaturas de confecção. A sua versatilidade torna-a um ativo indispensável em qualquer cenário de restauração, desde o snack-bar dinâmico à cozinha de hotelaria de primeira linha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x600x300 mm
Potência Total	2x9 kW (18 kW)
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Secção Cabo	5x2,5 mm ² H05RNF
Capacidade Cuba	2x10 litros
Dimensão Cuba	225x350x235 mm
Dimensões Cestos	195x265x130 mm
Volume	0,28 m ³
Peso Líquido	31 kg

Perguntas Frequentes

P: Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume de produção?

R: Sim, a capacidade de 2x10 litros e a potência total de 18 kW tornam-na ideal para cozinhas profissionais de elevada procura, permitindo uma produção eficiente e contínua de alimentos. É um equipamento robusto e fiável para operações exigentes.

P: Como é feito o controlo de temperatura neste modelo?

R: A fritadeira dispõe de termostatos individuais para cada cuba, permitindo um controlo preciso e independente da temperatura. Esta funcionalidade é crucial para uma fritura ideal de diferentes produtos em simultâneo, assegurando crocância e sabor.

P: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica dupla e que espaço requer para instalação?

R: Esta fritadeira mede 600x600x300 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação segura e adequada, recomendamos deixar, no mínimo, 10 cm de espaço em todas as direções para ventilação e manutenção, especialmente em cozinhas profissionais.

P: Quais os requisitos elétricos para instalar este modelo de fritadeira?

R: A fritadeira necessita de uma tensão de 400 V. Com uma potência total de 18 kW (2x9 kW), a secção do cabo recomendada é de 5x2,5 mm² H05RNF, garantindo um funcionamento seguro e eficiente para a sua infraestrutura elétrica.

P: É fácil limpar esta fritadeira profissional?

R: Sim, o design pensada para o ambiente profissional facilita bastante a limpeza. As cubas e os cestos são totalmente removíveis, o que permite uma higienização prática e eficiente, cumprindo rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar.