

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Eléctrica Profissional Linha 700 c/ Armário 10L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.041	<b>Modelo:</b>	UD5700.041
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	45 kg	<b>Dimensões:</b>	900 x 400 x 730 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.041
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10L e 7,5 kW, Linha 700, em aço inoxidável e com armário inferior. Ideal para uso intensivo em restauração.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica – Principais Vantagens

Esta cuba de fritura com armário fechado, com uma capacidade de 10 litros, foi meticulosamente concebida para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e a cuba com chaminé em ferro fundido esmaltado, resistente a riscos, garantem durabilidade excepcional e facilidade de manutenção, assegurando um investimento a longo prazo para o seu negócio de restauração e hotelaria.

Equipada com uma resistência tubular em aço inoxidável de alta eficiência e controlo termostático de temperatura ajustável, esta máquina de fritar profissional oferece um aquecimento rápido e uniforme. Tal característica é essencial para obter resultados de fritura perfeitos, desde as batatas crocantes até aos croquetes dourados, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos alimentos servidos aos seus clientes.

O armário inferior, que integra uma porta, proporciona uma solução de arrumação prática, contribuindo para a organização e funcionalidade da sua cozinha. As luzes indicadoras de funcionamento oferecem um controlo visual imediato do estado do equipamento, promovendo uma operação segura e eficaz em ambientes de ritmo acelerado.

### Aplicações Profissionais

Excelente para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de fritura fiável e de alta performance. A sua capacidade de 10 litros é perfeitamente adequada para operações com volume diário considerável, permitindo a confeção consistente de porções generosas de alimentos fritos.

Esta fritadeira industrial é ideal para a preparação de uma vasta gama de pratos, incluindo peixe frito, churros, rissóis e muitos outros, assegurando uma qualidade inigualável. A robustez da Linha 700 garante que este equipamento resiste ao uso contínuo e intensivo, comum em cozinhas profissionais exigentes, tornando-a uma aliada indispensável para a sua cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (AxLxP)	900x400x730 mm
Capacidade da Cuba	10 Litros
Dimensões do Cesto	200x250x115 mm
Potência Total	7,5 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	45 kg
Peso Bruto	53 kg
Dimensões da Embalagem	1170x470x820 mm

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Qual a capacidade de produção desta fritadeira e para que tipo de estabelecimentos é mais indicada?**

A: Com uma capacidade de cuba de 10 litros e potência de 7,5 kW, esta fritadeira elétrica é ideal para produções de médio volume. É perfeitamente adequada para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos que demandem um equipamento de fritura eficiente.

**Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta fritadeira industrial para assegurar a sua durabilidade?**

A: A cuba em ferro fundido esmaltado e os cestos em aço inoxidável foram concebidos para facilitar a limpeza. Recomenda-se uma limpeza diária da cuba e dos cestos, seguindo sempre as diretrizes de higiene para equipamentos de restauração profissional. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção.

**Q: Quais são as características que garantem a segurança na utilização desta fritadeira elétrica profissional?**

A: O controlo termostático ajustável da temperatura e as luzes indicadoras de acionamento são elementos cruciais para uma operação segura e controlada. Estas características minimizam o risco de sobreaquecimento e ajudam a manter a temperatura ideal, protegendo o equipamento e os utilizadores.

**Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para esta fritadeira?**

A: Esta fritadeira exige uma tensão de 400 V e uma potência total de 7,5 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu espaço esteja em conformidade com estas especificações e seja realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o desempenho otimizado do equipamento.

**Q: Quais acessórios estão incluídos com a compra da fritadeira?**

A: Com esta fritadeira serão fornecidos um armário inferior com porta integrada e os cestos em aço

inoxidável, com dimensões de 200x250x115 mm. Quaisquer outros acessórios adicionais, como tampas específicas ou sistemas de filtragem de óleo, devem ser adquiridos separadamente.