

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica 18L Linha 700 com Armário

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.042	<b>Modelo:</b>	FRITADEIRA ELETRICA 18lt ARMARIO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FRITADEIRA ELETRICA 18lt ARMARIO

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de cuba simples, 18 litros, com armário inferior e controlo termostático. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, de 400x730x900 mm.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o ambiente profissional exigente em hotelaria e restauração, esta fritadeira elétrica de 18 litros combina potência e robustez. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene. Desta forma, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha ao proporcionar um desempenho consistente e fiável para frituras de alta qualidade.

Com um design que inclui um armário inferior prático, este equipamento profissional otimiza o espaço da cozinha, permitindo armazenar acessórios ou produtos próximos à área de trabalho. A resistência tubular de aço inoxidável garante um aquecimento rápido e uniforme, crucial para assegurar a cocção perfeita dos alimentos e para uma resposta eficaz em períodos de pico de serviço.

A segurança e a eficiência estão no centro do seu funcionamento, com controlo termostático da temperatura que assegura uma fritura precisa entre 0 e 180°C. Esta característica, aliada aos cestos resistentes, torna-a ideal para uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas crocantes a pratos mais elaborados, garantindo resultados excecionais e economia de energia.

### Aplicações

Esta fritadeira é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e take-aways com médio a alto volume de produção, onde a rapidez e a consistência são primordiais. Perfeita para a preparação de grandes quantidades de batatas fritas, rissóis, croquetes, choco frito ou outros pratos que exijam imersão em óleo quente. A sua capacidade de 18 litros e a potência elétrica garantem um desempenho robusto para satisfazer as necessidades mais exigentes.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Capacidade da Cuba</b>	18 Litros
<b>Dimensões da Cuba (LxPxA)</b>	300x365x260 mm
<b>Dimensões dos Cestos (LxPxA)</b>	2 x 140x280x170 mm
<b>Volume</b>	0,44 m <sup>3</sup>
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso Líquido</b>	45 kg
<b>Peso Bruto</b>	53 kg
<b>Dimensões da Embalagem (LxPxA)</b>	470x820x1170 mm
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostático
<b>Intervalo de Temperatura</b>	0 a 180°C
<b>Resistência</b>	Tubular de aço inoxidável
<b>Material da Cuba</b>	Aço inoxidável
<b>Armário Inferior</b>	Com portas