

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: 19/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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

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