Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Fritadeira Elétrica Profissional 18L | Linha 700 c/ Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.042	**Modelo:**	UD5700.042
Marca:	UDEX	**EAN:**	N/D
Peso:	45 kg	**Dimensões:**	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Modelo	UD5700.042
Marca	UDEX

Descricao Resumida

> Fritadeira elétrica profissional de 18L com armário inferior, controlo termostático e estrutura em aço inoxidável. Ideal para restauração (400x730x900 mm).

Descricao Completa

Fritadeira profissional elétrica — Fritadeira Elétrica – Principais Vantagens

Desenvolvida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, esta fritadeira industrial de 18 litros da Linha 700 combina potência e robustez. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higienização simplificada, qualidades essenciais para manter os mais altos padrões de segurança alimentar na sua cozinha profissional. Este equipamento é uma solução de excelência que otimiza o fluxo de trabalho ao proporcionar um desempenho consistente e fiável para frituras de alta qualidade.

Com um design que inclui um armário inferior prático, este aparelho culinário 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 confeção perfeita dos alimentos e uma resposta eficaz em períodos de pico de serviço. Esta deep fryer elétrica assegura segurança e eficiência no 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 Profissionais

Esta unidade de fritura é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e estabelecimentos de restauração rápida com médio a alto volume de produção, onde a rapidez e a consistência são primordiais. É 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 e eficaz para satisfazer as necessidades mais exigentes da sua operação culinária.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
Capacidade da Cuba	18 Litros

Característica	Valor
Dimensões da Cuba (LxPxA)	300x365x260 mm
Dimensões dos Cestos (LxPxA)	2 x 140x280x170 mm
Volume	0,44 m³
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

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil desta fritadeira?
A fritadeira possui uma cuba com capacidade total de 18 litros, ideal para operações de fritura em cozinhas profissionais de médio a alto volume, garantindo eficiência e produtividade no seu negócio.

É fácil controlar a temperatura de fritura?
Sim, o controlo termostático da temperatura permite ajustes precisos entre 0 e 180°C, assegurando resultados ótimos para diferentes tipos de alimentos e contribuindo para a qualidade consistente dos seus pratos.

Que tipo de estabelecimentos beneficiaria mais desta fritadeira?
É particularmente indicada para restaurantes, hotéis, cafés, snack-bares e qualquer negócio de alojamento e restauração que necessite de uma solução robusta e eficiente para frituras diárias e com elevada procura.

Onde posso armazenar os acessórios da fritadeira?
O equipamento integra um armário inferior com portas, oferecendo um espaço conveniente e acessível para guardar cestos extra, espátulas ou outros utensílios, mantendo a área de trabalho organizada e funcional.

Quais os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira?

Esta fritadeira requer uma alimentação de 400 V. Para uma instalação segura e eficaz, é fundamental considerar a necessidade de utilizar cabos elétricos com secção de 5x2,5 H05RNF, garantindo a conformidade com as normas elétricas aplicáveis.