

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Basculante Elétrica Profissional 60L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.064	Modelo:	UD5700.064
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5700.064

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta fritadeira basculante elétrica tem dimensões de 800x730x900 mm. É crucial considerar este espaço, além de uma margem para ventilação e manutenção, aquando da sua instalação em cozinhas profissionais. A cuba possui 695x450x200 mm. Recomendamos consultar o manual de instruções para detalhes específicos de instalação e requisitos de segurança., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta fritadeira? A: Para o funcionamento eficiente e seguro desta fritadeira basculante elétrica, é necessária uma tensão de 400 V e uma potência de 9 kW. A ligação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, utilizando um cabo de 5x2,5 2 H05RNF, garantindo a conformidade com as normas de segurança elétrica em vigor., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária desta fritadeira? A: A limpeza diária desta fritadeira é simplificada pela cuba de aço inoxidável e a tampa autoarticulada. Recomenda-se esvaziar e limpar a cuba após cada utilização, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração. O tubo de água, controlado pelo painel frontal, facilita o enxaguamento. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção e limpeza da chaminé de ferro fundido esmaltada.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fritadeira Basculante Elétrica 60L, Fritadeira Profissional Linha 700, Fritadeira Industrial 400V
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15347
Alt Text Imagens	Fritadeira Basculante Eletrica 60lt
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fritadeira Basculante Eletrica 60lt
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 700 > Eletricos > Fritadeiras
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 700 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 700, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRFD22L22LTRIF900E,VTVS9080FRE21,5349

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize o volante de elevação manual para controlar o fluxo de drenagem de líquidos, prevenindo salpicos e garantindo a segurança operacional durante o escoamento., Aproveite o termostato de precisão para selar carnes a 250°C antes de baixar a temperatura para uma cozedura lenta, maximizando a retenção de sucos no produto final., Realize a limpeza da cuba enquanto o metal ainda mantém algum calor residual, utilizando o sistema basculante para uma drenagem total e higiénica das águas de lavagem., Para prolongar a vida útil do óleo em fritura profunda, evite ultrapassar os 180°C e utilize a tampa de aço inox durante os períodos de inatividade para prevenir a oxidação.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha Executivo, Gestor de Unidade de Catering Industrial, Responsável de Produção de Cozinha Central</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Cuba de aço inoxidável Botão de segurança para parar o funcionamento ao remover a cuba Termostato de segurança Tubo de água controlado pelo painel frontal Tampa de compartimento autoarticulada em aço inoxidável com profundidade de 200 mm Chaminé de ferro fundido esmaltada resistente a riscos Controle termostático de temperatura Aquecedor tubular de aço inoxidável na área de cozimento Temperatura ajustável de 50°C a 300°C Indicadores luminosos de temperatura desejada Elevação manual com volante</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 800x730x900 mm
 Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF
 Capacidade Cuba:: 60 L
 Dimensões: Cuba: 695x450x200 mm
 Volume: 0,95 m3
 Peso Líquido: - Bruto: 110-130 kg
 Potência: 9 Qn/kw</p><p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRFTE7504SCR,HRFTE7508SCR,HRFTE7504S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Banquetes e Eventos em Hotéis: Utilizada para a produção em massa de acompanhamentos e guarnições, como batatas fritas ou legumes salteados, garantindo a regeneração rápida da temperatura do óleo e a consistência necessária para servir centenas de comensais simultaneamente., Cozinhas Centrais e Catering de Coletividades: Ideal para a confeção de bases de cozinha portuguesa, como refogados para arroz de pato ou estufados de carne, onde o sistema basculante permite a transferência direta e segura dos alimentos para recipientes GN sem desperdício., Unidades de Produção de Salgados e Pastelaria: Focada na fritura contínua de produtos de pastelaria tradicional ou salgados, aproveitando a estabilidade térmica das resistências tubulares para manter a qualidade da crosta e minimizar a absorção excessiva de gordura.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Fritadeira Basculante Elétrica de 60L da Linha 700 é um equipamento multifuncional de alto rendimento, essencial para unidades de produção alimentar que exigem versatilidade e volume. Graças à sua cuba basculante de grande capacidade e amplitude térmica até 300°C, este equipamento permite transitar rapidamente entre técnicas de confeção como fritura profunda, estufados de grande escala ou selagem de proteínas, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo drasticamente os tempos de higienização e descarga.

Descrição Resumida

Fritadeira basculante elétrica de 60 litros para cozinhas profissionais. Cuba em aço inoxidável, controlo termostático 50-300°C, 9 kW.

Descrição Completa

Fritadeira Basculante Elétrica 60L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a vertente profissional, esta cuba de fritura basculante elétrica de 60 litros da Linha 700 é a solução ideal para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis com elevada demanda. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a funcionalidade de inclinação facilita o escoamento e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Este aparelho assegura um controlo termostático preciso da temperatura, entre 50°C e 300°C, permitindo a confeção perfeita de uma variedade de alimentos.

Equipada com um aquecedor tubular de aço inoxidável, a fritadeira proporciona um aquecimento uniforme e eficiente. Os mecanismos de segurança integrados, como o botão de paragem automático ao remover a cuba e o termostato de segurança, garantem uma operação segura e fiável em ambientes de trabalho intensos. A elevação manual com volante e a chaminé esmaltada resistente a riscos complementam a ergonomia e a longevidade do equipamento, tornando-o um investimento excecional para qualquer chef que preze pela eficiência.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira profunda é perfeitamente adequada para grandes restaurantes, cantinas, refeitórios, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma solução de fritura de volume elevado e com capacidade de resposta rápida. É ideal para a preparação de grandes quantidades de carnes, vegetais, ovos e outros componentes que exijam uma confeção precisa e controlada. A sua capacidade generosa de 60 litros é um fator decisivo para operações com picos de

produção elevados, mantendo a qualidade constante.

Utilize esta fritadeira para a produção em massa de acompanhamentos e guarnições, como batatas fritas ou legumes salteados, garantindo a regeneração rápida da temperatura do óleo e a consistência necessária para servir centenas de comensais simultaneamente. É também uma ferramenta valiosa para cozinhas centrais e catering de coletividades, permitindo a confeção de bases de cozinha portuguesa e a transferência direta e segura dos alimentos para recipientes GN, sem desperdício. Em unidades de produção de salgados e pastelaria, a fritura contínua de produtos é otimizada pela estabilidade térmica das resistências tubulares, que mantêm a qualidade da crosta e minimizam a absorção excessiva de gordura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Secções de Cabo	5x2,5 2 H05RNF
Capacidade da Cuba	60 litros
Dimensões da Cuba (LxPxA)	695x450x200 mm
Volume	0,95 m ³
Peso Líquido/Bruto	110-130 kg
Potência	9 kW
Tensão	400 V
Material da Cuba	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático, 50°C a 300°C
Elevação	Manual com volante

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta fritadeira basculante?

Esta fritadeira opera com uma tensão de 400 V, requerendo uma instalação elétrica trifásica adequada ao equipamento profissional para o seu correto funcionamento.

Como é feita a limpeza da cuba desta fritadeira?

A cuba é de aço inoxidável e a sua funcionalidade basculante, aliada ao tubo de água controlado pelo painel frontal, facilita significativamente a limpeza e a higiene após cada utilização, essencial em

qualquer cozinha profissional.

Esta fritadeira possui algum mecanismo de segurança?

Sim, está equipada com um botão de segurança que interrompe o funcionamento quando a cuba é removida, e um termostato de segurança para prevenir o sobreaquecimento, assegurando a máxima proteção.

Quais as dimensões desta fritadeira e o espaço necessário para a sua instalação?

Esta fritadeira basculante elétrica tem dimensões de 800x730x900 mm. É crucial considerar este espaço, além de uma margem para ventilação e manutenção, aquando da sua instalação em cozinhas profissionais. A cuba possui 695x450x200 mm.

Como prolongar a vida útil do óleo nesta fritadeira?

Para prolongar a vida útil do óleo em fritura profunda, evite ultrapassar os 180°C e utilize a tampa da cuba durante os períodos de inatividade para prevenir a oxidação, garantindo assim uma maior durabilidade e qualidade do óleo.