

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional Linha 900 24L com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.042	Modelo:	UD5900.042
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	54 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.042

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta fritadeira elétrica e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta fritadeira elétrica de Linha 900 possui dimensões totais de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento e manutenção adequados, recomendamos um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm nas laterais e na retaguarda, bem como espaço para a abertura das portas do armário inferior., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta fritadeira? A: A fritadeira requer uma tensão de 400 V e a ligação elétrica deve ser feita com um cabo de 5x2,5 H05RNF. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária da fritadeira? A: A limpeza diária envolve a drenagem do óleo, a remoção dos cestos e da cuba para lavagem com detergente neutro e água quente. O armário inferior deve ser limpo com um pano húmido. As resistências tubulares de aço inoxidável devem ser limpas após cada utilização para evitar acumulação de resíduos, garantindo assim a eficiência e longevidade do equipamento., Q: Que tipo de acessórios estão incluídos com a fritadeira? A: A fritadeira é fornecida com dois cestos em aço inoxidável, cada um com dimensões de 140x350x170 mm. Estes cestos são ideais para a fritura simultânea de diferentes tipos de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fritadeira elétrica profissional, fritadeira Linha 900, fritadeira 24 litros

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15459

Alt Text Imagens

Fritadeira Eletrica 24lt Armario

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira Eletrica 24lt Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Linha 900 > Eletricos > Fritadeiras

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRFD10L10LTRIF600E,HRFD10L10L600E,HRFD10L10LTRIF9600E

Uso Profissional - Dicas

Respeite sempre o rácio de 1:10 entre o peso do alimento e o volume de óleo para evitar quedas bruscas de temperatura que comprometem a textura do produto., Utilize a zona fria da cuba para decantação de resíduos, prolongando a vida útil do óleo e evitando a transferência de sabores entre diferentes tipos de alimentos., Realize a filtragem do óleo diariamente após o serviço e limpe as resistências basculantes para manter a eficiência energética e a precisão do termóstato., Aproveite o armário inferior para armazenar recipientes de recolha de óleo usado, facilitando o cumprimento das normas de gestão de resíduos e higiene.

Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha de Hotéis e Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Cozinhas Industriais, Proprietários de Restaurantes de Elevada Rotação e Volume
Descrição Curta Original	<p>Cuba simples Chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a arranhões Armário inferior com portas Ignição piezoelétrica Controle de temperatura termostático Cestos de aço inoxidável Temperatura de aquecimento ajustável Luzes indicadores Resistência tubular de aço inoxidável Temperatura operacional (0 –180°C)</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 400x900x900 mm Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF Capacidade Cuba:: 24 Lt Dimensões: Cuba: 320x450x250 mm Dimensões: Cestos 2 x 140x350x170 mm Volume: 0,56 m3</p> <p>Tensão: 400 V Peso liquido: 54 kg Peso bruto: 64 Kg</p> <p>Dimensões: embalagem: 470x980x1170 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCNS9004S,HRCN9004S,HRFTE9004S,VTVS9080BMET
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Eventos: Utilizada para a regeneração rápida de salgados e guarnições em grandes lotes, aproveitando a profundidade da cuba de 24L para garantir que o óleo mantém a temperatura estável mesmo com a introdução de produtos congelados., Restaurantes de Steakhouse e Grelhados: Essencial para a produção massiva de batata frita fresca ou pré-frita, onde os dois cestos independentes permitem gerir tempos de confeção distintos, assegurando que o acompanhamento chega à mesa sempre crocante e sem excesso de gordura., Cozinhas Centrais e Refeitórios: Opera como unidade principal de confeção para proteínas panadas, onde a resistência tubular de alta potência garante uma selagem imediata do alimento, reduzindo a absorção de óleo e os custos operacionais por dose.
Uso Profissional - Introdução	Esta fritadeira elétrica de alta performance da Linha 900 é um pilar de produtividade para cozinhas industriais, oferecendo uma cuba de 24 litros projetada para suportar ciclos contínuos de fritura com uma recuperação térmica ultra-rápida. A sua construção robusta em aço inoxidável e a integração em armário otimizam a ergonomia e a organização do espaço de trabalho, garantindo que as operações de catering e restauração de grande escala mantenham padrões de qualidade e segurança alimentar rigorosos.

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial Linha 900 com 24 litros de capacidade, controlo termostático e armário. Ideal para cozinhas de alta demanda.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de cozinhas industriais, esta máquina de fritar de elevada capacidade, com 24 litros, oferece uma combinação imbatível de durabilidade e desempenho. Desenvolvida para responder às necessidades de restaurantes, hotéis e refeitórios com um volume de produção elevado, garante resultados consistentes e de alta qualidade.

Com controlo de temperatura termostático e resistências em aço inoxidável, a fritadeira assegura uma fritura precisa e uniforme. O armário inferior integrado proporciona uma solução de arrumação conveniente, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente. Os cestos em aço inoxidável simplificam a operação e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos como restaurantes com serviço à la carte, hotéis com buffets e cozinhas de grande dimensão que procuram uma máquina de fritar de alto desempenho e fiabilidade. A sua construção robusta da Linha 900 garante uma integração perfeita com outros equipamentos de confeção de grande porte.

Aparelho perfeito para preparar grandes volumes de batatas fritas, croquetes e outros alimentos fritos de forma rápida e eficiente, mantendo a consistência e o sabor. É um ativo valioso para qualquer cozinha que preze pela produtividade e pela qualidade irrepreensível dos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade da Cuba	24 Litros
Dimensões da Cuba (LxPxA)	320x450x250 mm
Dimensões dos Cestos	2 x 140x350x170 mm
Volume	0,56 m ³
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Peso Líquido	54 kg
Peso Bruto	64 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	470x980x1170 mm
Secções Cabo	5x2,5 2 H05RNF
Temperatura Operacional	0 –180°C
Características Adicionais	Cuba simples, Chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a arranhões, Armário inferior com portas, Ignição piezoelétrica, Controlo de temperatura termostático, Cestos de aço inoxidável, Temperatura de aquecimento ajustável, Luzes indicadoras, Resistência tubular de aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade desta fritadeira?

Esta máquina de fritar profissional possui uma cuba com capacidade total de 24 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos fritos.

Q: É adequada para cozinhas com alta demanda?

Sim, a sua construção robusta, o sistema de aquecimento eficiente e a capacidade de 24 litros tornam-na perfeitamente adequada para cozinhas profissionais de elevado volume, como restaurantes e hotéis.

Q: Como é feito o controlo da temperatura?

A fritadeira está equipada com um controlo de temperatura termostático que permite um ajuste preciso entre 0 e 180°C, garantindo resultados de confeção consistentes e excelentes.

Q: Os cestos são fáceis de limpar?

Sim, os cestos são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, um material reconhecido pela sua facilidade de limpeza e higiene, características essenciais para qualquer ambiente de restauração.

Q: Quais as dimensões exatas desta fritadeira elétrica e o espaço necessário para a sua instalação?

Esta fritadeira elétrica de Linha 900 possui dimensões totais de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento e manutenção adequados, recomendamos um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm nas laterais e na retaguarda, bem como espaço para a abertura das portas do armário inferior.