

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional Dupla 2x24L com Armário Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.046	Modelo:	UD5900.046
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.046
Marca	UDI

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional dupla (2x24L) da Linha 900, com armário integrado, ideal para cozinhas industriais. Dimensões: 800x900x900 mm.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Linha 900 — Fritadeira Industrial Dupla — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na restauração industrial e na hotelaria de alto volume, esta fritadeira elétrica de dois cestos da Linha 900 integra-se perfeitamente em ambientes de cozinha profissional acelerados. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente, fatores essenciais para operações que exigem fiabilidade diária.

Com duas cubas de 24 litros de capacidade cada, o equipamento permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação cruzada de sabores e otimizando exponencialmente o tempo de preparação e as tarefas da sua equipa. A ignição e o controlo termostático da temperatura proporcionam uma utilização segura e precisa, garantindo fritos dourados e estaladiços a cada confeção. Poderá assim servir os seus clientes com a máxima qualidade e eficiência.

Aplicações Profissionais

Esta fry-top industrial é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de fritura de elevada capacidade e fiabilidade inquestionável. Adequada para cozinhas que servem grandes quantidades de batatas fritas, rissóis, panados, chamuças e outros alimentos fritos, assegurando sempre a temperatura ideal para manter a crocância e o sabor. O armário inferior oferece um conveniente espaço de armazenamento para utensílios de fritura, óleos ou produtos de limpeza, otimizando o espaço de trabalho e a funcionalidade da sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Secções cabo	5x4 2 H05RNF
Capacidade Cuba	24 + 24 Litros
Dimensões Cuba	2 x 320x450x250 mm
Dimensões Cestos	4 x 140x350x170 mm
Tensão	400 V

Temperatura Operacional	0 – 180°C
Características Adicionais	Cuba dupla, chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos, armário com portas, ignição piezoelétrica, controlo termostático de temperatura, cestos inoxidáveis, luzes de acionamento, resistência tubular inoxidável.
Volume	0,97 m ³
Peso Líquido	80 kg
Peso Bruto	95 kg
Dimensões Embalagem	900x1000x1170 mm

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta fritadeira industrial?

Esta fritadeira opera com uma tensão de 400 V, sendo adequada para instalações elétricas profissionais. Recomenda-se a contratação de um electricista qualificado para instalação conforme as normas de segurança.

É possível fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem misturar sabores?

Sim, a sua configuração de cuba dupla, com 24 + 24 litros, permite preparar alimentos distintos em simultâneo sem misturar sabores, otimizando o processo de fritura e a versatilidade da sua cozinha.

Onde posso armazenar os utensílios de cozinha ou óleos?

O equipamento inclui um prático armário com portas integrado, ideal para a arrumação eficiente de diversos acessórios e consumíveis, ajudando a manter a sua cozinha organizada e funcional.

Os cestos são fáceis de limpar e de manter higienizados?

Sim, os cestos são fabricados em aço inoxidável, o que facilita significativamente a limpeza e garante a máxima higiene, mesmo após utilização intensiva e contínua em ambientes exigentes.

Quais as dimensões desta fritadeira elétrica dupla Linha 900?

Esta fritadeira possui dimensões de 800x900x900 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em cozinhas profissionais de Linha 900.