

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Basculante Elétrica 80L Linha 900, 12 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.068	<b>Modelo:</b>	UD5900.068
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	155 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5900.068

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira basculante elétrica e que espaço necessito para a instalar? A: Esta fritadeira basculante elétrica da Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, deverá considerar espaço adicional para a ligação elétrica e para facilitar a manutenção, bem como para a operação segura do volante de elevação., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira? A: A fritadeira requer uma ligação elétrica de 400 V e possui uma potência total de 12 kW. É necessário um cabo com secções de 5x2,5 para garantir um funcionamento seguro e eficiente. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um electricista qualificado., Q: Como devo efetuar a limpeza e manutenção desta fritadeira basculante profissional? A: A limpeza e manutenção são simplificadas pela cuba em aço inoxidável. Após cada utilização, a cuba pode ser removida para limpeza. Recomenda-se o uso de detergentes específicos para equipamento de cozinha profissional. O termostato de segurança e o botão de segurança para desligar quando a cuba é removida garantem uma manutenção segura. A tampa autoarticulada também facilita o acesso para higienização., Q: Esta fritadeira inclui algum acessório ou tem compatibilidade com outros equipamentos? A: Esta fritadeira é fornecida com uma tampa autoarticulada no compartimento de aço inoxidável. Não acompanha acessórios adicionais específicos, mas a sua integração na Linha 900 garante compatibilidade com outros equipamentos profissionais desta série, permitindo criar uma cozinha industrial coesa e funcional.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

fritadeira basculante elétrica, fritadeira industrial 80 litros, fritadeira elétrica profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15489

**Alt Text Imagens**

Udfb980e Fritadeira Basculante Eletrica 80 Lt Fritadeira basculante elétrica industrial de 80 litros em aço inoxidável para hotelaria e cozinhas profissionais.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Udfb980e Fritadeira Basculante Eletrica 80 Lt

**Estado  
WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta  
(IA)**

Linha 900 &gt; Eletricos &gt; Fritadeiras

**Categorias  
Secundárias**

CONFEÇÃO &gt; Linha 900 &gt; Eletricos, CONFEÇÃO &gt; Linha 900, CONFEÇÃO

**Upsells (SKU |  
Título)**

MS1.116.824.005,MS1.116.824.006,MS1.116.824.007,HRFD10L10LTRIF600E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitorize regularmente o estado do óleo e utilize o sistema de basculamento para facilitar a filtragem diária, prolongando a vida útil do insumo e reduzindo custos operacionais., Aproveite a precisão do termostato para ajustar a temperatura de acordo com a carga térmica; produtos congelados requerem o limite superior para compensar a queda abrupta de temperatura na imersão., Certifique-se de que a cuba está perfeitamente seca após a higienização antes de reabastecer com óleo para evitar reações violentas e garantir a segurança do operador., Utilize o volante de elevação manual de forma progressiva para controlar o fluxo de escoamento, prevenindo transbordamentos em recipientes de recolha.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chefes de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Diretores de F&amp;B de Grupos de Restauração Coletiva</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Cuba de aço inoxidável Botão de segurança para desligar quando a cuba é removida Termostato de segurança Tubo de enchimento de água controlado pelo painel frontal Tampa autoarticulada no compartimento de aço inoxidável, com profundidade de 200 mm Chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a arranhões Controle de temperatura termostático Aquecedor tubular de aço inoxidável no compartimento de cozimento Temperatura ajustável, de 50°C a 300°C Luzes de aviso quando a temperatura desejada é alcançada Elevação manual com volante&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 800x900x900 mm&lt;br /&gt; Seções cabo 5x2,5 2 H 05 R NF&lt;br /&gt; Capacidade Cuba:: 80 L&lt;br /&gt; Volume: 0,75 m3&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: Kg 155 kg&lt;br /&gt; Potência: total 12 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRFTE9004SCR,HRFTE9004S,HRCN9008S,HRCNS9004S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Catering de Eventos e Banquetes: Utilizada para a produção em massa de garnições e salgados, onde a capacidade de 80 litros permite fritar centenas de unidades simultaneamente, mantendo a crocância necessária para o serviço de buffet. O sistema basculante facilita a descarga rápida para recipientes Gastronorm, otimizando o fluxo de trabalho durante picos de serviço., Refeitórios Industriais e Cozinhas Centralizadas: Ideal para a confeção diária de proteína frita ou acompanhamentos para centenas de comensais, garantindo que o óleo se mantém na temperatura ideal para evitar a absorção excessiva de gordura. A robustez da Linha 900 suporta regimes de trabalho intensivos de 24/7 com paragens mínimas para manutenção., Hotelaria de Grande Escala (Resorts All-Inclusive): Aplicada na preparação de grandes lotes de produtos congelados ou frescos, como batatas ou peixe panado, assegurando uma resposta célere às exigências do pequeno-almoço ou jantar. A tampa autoarticulada e os sistemas de segurança integrados minimizam os riscos de queimaduras e salpicos em ambientes de alta pressão.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	<p>A Fritadeira Basculante Elétrica da Linha 900 de 80 litros é um equipamento de alta performance projetado para operações de catering e hotelaria que exigem elevados débitos de produção com consistência térmica. Com uma potência de 12 kW e controlo termostático preciso até 300°C, esta unidade permite realizar frituras profundas de grandes volumes, garantindo a rápida recuperação da temperatura do óleo e a uniformidade do produto final, elementos críticos para a rentabilidade e qualidade em cozinhas industriais.</p>

## Descricao Resumida

Fritadeira basculante elétrica de 80 litros e 12 kW da Linha 900, ideal para cozinhas profissionais. Com cuba em inox e controlo de temperatura.

## Descricao Completa

### fritadeira basculante elétrica — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para satisfazer as exigências da hotelaria e restauração, esta cuba de fritura basculante elétrica de 80 litros representa a solução ideal para cozinhas com elevado volume de produção. A sua robustez, aliada a uma considerável capacidade, garante um desempenho superior, permitindo a confeção de grandes quantidades de alimentos fritos com máxima eficiência e qualidade. Esta capacidade é crucial para manter a consistência em serviços de grande afluência, otimizando o fluxo de trabalho e o tempo de serviço.

A segurança operacional é uma prioridade, integrando funcionalidades como um botão de segurança que desativa o equipamento aquando da remoção da bacia, e um termostato de segurança. Estes mecanismos protegem tanto o utilizador como o próprio aparelho. O controlo termostático da temperatura, ajustável entre 50°C e 300°C, oferece uma precisão inigualável, adaptando-se a diferentes tipos de frituras, desde as mais delicadas às mais intensas.

O design inteligente inclui um recipiente de fritura em aço inoxidável, facilitando a limpeza, e uma tampa autoarticulada, que otimiza o espaço de trabalho. A elevação manual assistida por volante simplifica o esvaziamento e a manutenção, transformando este equipamento numa ferramenta indispensável em qualquer tipo de cozinha profissional que valorize eficiência, segurança e durabilidade. Monitore regularmente o estado do óleo e utilize o sistema de basculamento para facilitar a filtragem diária, prolongando a vida útil do insumo e reduzindo custos operacionais.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é perfeitamente adequada para grandes restaurantes, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos fritos diariamente. É ideal para a preparação de batatas fritas, peixe panado, rissóis ou qualquer outro produto que exija fritura profunda e precisa, garantindo sempre resultados crocantes e uniformes. Garanta a rápida recuperação da temperatura do óleo e a uniformidade do produto final, elementos críticos para a rentabilidade e qualidade em cozinhas industriais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Secções cabo	5x2,5 2 H 05 R NF
Capacidade da Cuba	80 Litros
Volume	0,75 m <sup>3</sup>
Peso Líquido/Bruto	155 kg
Potência Total	12 kW
Tensão	400 V
Material da Cuba	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático, 50°C a 300°C
Sistema de Elevação	Manual com volante
Segurança	Botão de segurança, termostato de segurança

## Perguntas Frequentes

### **Qual a capacidade útil desta fritadeira basculante elétrica?**

A fritadeira possui uma bacia com capacidade para 80 litros, ideal para atender às necessidades de grandes volumes de produção em ambientes profissionais, como cozinhas industriais ou restaurantes movimentados.

### **Como é garantida a segurança durante a utilização do equipamento?**

Para a segurança do operador, o equipamento inclui um botão de segurança que desliga automaticamente quando o recipiente de fritura é removido. Adicionalmente, um termostato de segurança previne o sobreaquecimento, protegendo o utilizador e prolongando a vida útil do aparelho.

### **É fácil limpar e manter esta fritadeira basculante profissional?**

Sim, a limpeza e manutenção são significativamente facilitadas pela sua cuba em aço inoxidável e pelo sistema de elevação manual com volante. Após cada uso, o recipiente pode ser removido para uma higienização eficiente, sendo recomendável o uso de detergentes específicos para uso profissional.

### **Quais as dimensões desta fritadeira e que espaço é necessário para a sua instalação?**

Esta fritadeira basculante elétrica da Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, deverá considerar espaço adicional para a ligação elétrica adequada e para facilitar a manutenção, bem como para a operação segura do volante de elevação.

**Esta fritadeira inclui algum acessório ou tem compatibilidade com outros equipamentos?**

Esta fritadeira é fornecida com uma tampa autoarticulada acoplada ao compartimento em aço inoxidável. Embora não acompanhe acessórios adicionais específicos, a sua integração na Linha 900 garante compatibilidade com outros equipamentos profissionais desta série, permitindo criar uma cozinha industrial coesa e funcional.