

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Basculante Elétrica Linha 900, 120 Litros, 18 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.069	Modelo:	UD5900.069
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	168 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.069
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fritadeira basculante elétrica profissional Linha 900, 120 litros e 18 kW de potência. Ideal para restaurantes de alto volume, com controlo termostático entre 50°C e 300°C.

Descricao Completa

Fritadeira Basculante — Principais Vantagens

Concebida para otimizar as operações em cozinhas profissionais de grande volume, esta máquina de fritar, com uma capacidade de 120 litros, destaca-se pela sua robustez e eficiência. A construção integral em aço inoxidável garante uma higiene superior e uma vida útil prolongada, facilitando a limpeza diária e a manutenção simplificada. Desenhada para assegurar uma fritura precisa e uniforme, a unidade incorpora um aquecedor tubular em aço inoxidável e um controlo termostático ajustável, permitindo um controlo de temperatura rigoroso para todos os tipos de alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta solução de fritura de alta capacidade é ideal para estabelecimentos que exigem desempenho excepcional e produção contínua. É perfeita para restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras, cantinas, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de processar grandes volumes de fritos. Desde batatas a rissóis e pastéis de bacalhau, o equipamento garante resultados estaladiços e de alta qualidade de forma consistente, otimizando o fluxo de trabalho da sua cozinha e a satisfação dos seus clientes. A característica basculante, operada por volante, revoluciona a extração do óleo e a limpeza, prevenindo acidentes e poupando tempo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1200x900x900 mm
Capacidade da Cuba	120 Litros
Potência Total	18 kW
Tensão Elétrica	400 V
Peso Líquido	168 kg
Peso Bruto	185 kg

Característica	Detalhe
Dimensões da Embalagem	1300x1010x1170 mm
Temperatura Ajustável	50°C a 300°C
Características Adicionais	Cuba de aço inoxidável, Botão de segurança, Termostato de segurança, Tubo de enchimento de água, Tampa articulada, Chaminé esmaltada, Indicadores luminosos, Elevação manual com volante.

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira basculante e quanto espaço preciso?

A: Esta fritadeira elétrica tem dimensões de 1200x900x900 mm. Para uma instalação adequada e segura, recomendamos um espaço de trabalho que permita a sua movimentação e acesso para manutenção, idealmente com folgas mínimas para ventilação e segurança contra o calor.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira?

A: Esta fritadeira opera com uma tensão de 400 V e uma potência de 18 kW. É crucial que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento otimizado do equipamento.

Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza da fritadeira basculante elétrica?

A: A cuba em aço inoxidável deve ser limpa regularmente, obedecendo às diretrizes de higiene. O sistema basculante e o tubo de enchimento de água facilitam a limpeza. Aconselha-se a verificação periódica das resistências e outros componentes para garantir a sua durabilidade e desempenho.

Q: Esta fritadeira industrial inclui o sistema de elevação manual incorporado?

A: Sim, esta fritadeira basculante elétrica inclui um sistema de elevação manual com volante, que permite o basculamento da cuba para esvaziamento e limpeza. Acessórios adicionais, como cestos específicos para fritura, deverão ser adquiridos separadamente, se necessários.

Q: Qual é a faixa de temperatura que esta fritadeira suporta para cozinhar?

A: Esta fritadeira basculante oferece um controlo termostático ajustável de 50°C a 300°C, o que permite uma fritura precisa e adaptada a uma vasta gama de alimentos, desde os mais delicados aos que exigem temperaturas elevadas para uma selagem perfeita.