

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional Linha 700, 20L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.930	Modelo:	UD2129.930
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.52 kg	Dimensões:	375 x 750 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2129.930
Marca	UDEX
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional da Linha 700, com 20 litros de capacidade. Inclui cuba com zona fria, alças atérmicas e controlo termostático para máxima eficiência.

Descricao Completa

fritadeira a gás profissional — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências da restauração e hotelaria profissional, esta máquina de fritar a gás da Linha 700 destaca-se pela sua notável eficiência e rigorosa durabilidade. Com uma capacidade generosa de 20 litros, revela-se indispensável para estabelecimentos com alto volume de produção, garantindo um desempenho consistente e uma confecção de fritos impecável. A sua natureza móvel oferece uma flexibilidade sem precedentes na organização da cozinha, adaptando-se a diversos layouts e necessidades operacionais.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere-lhe uma longa vida útil e uma manutenção simplificada, enquanto características inovadoras, como a zona fria integrada nas cubas, prolongam significativamente a durabilidade do óleo. Este último aspeto resulta em poupanças operacionais substanciais e uma melhoria contínua da qualidade do produto final. Os cestos em aço cromado, complementados com alças atérmicas, garantem segurança e ergonomia no manuseamento, mesmo durante períodos de utilização intensiva.

A gestão precisa da temperatura, assegurada por termostatos e termostatos de segurança incorporados, salvaguarda a máxima segurança na operação, prevenindo acidentes e mantendo a estabilidade térmica para frituras homogéneas. Este equipamento representa um investimento inteligente para qualquer cozinha que valorize a qualidade, o rendimento e a segurança.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de grande capacidade é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar, incluindo restaurantes de grande dimensão, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade superior e potência elevada permitem gerir picos de procura com facilidade, sendo perfeita para a confecção de batatas fritas estaladiças, rissóis crocantes,

pastéis de bacalhau e outros fritos que exijam rapidez e uma textura perfeita.

É particularmente adequada para cozinhas que necessitam de mobilidade e adaptabilidade para reconfigurar o espaço ou para operações que requerem a deslocação frequente do equipamento para diferentes áreas de serviço ou eventos. A flexibilidade do aparelho não compromete a robustez nem o desempenho, que são essenciais para uma produção contínua e eficiente em ambientes profissionais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	375 x 750 x 1100 mm
Capacidade da Cuba	17,5 - 20 Litros
Dimensão do Cesto	235 x 385 x 105 mm
Consumo de Gás G20 (Gás Natural)	1,32 m³/h
Consumo de Gás G30-G31 (GPL)	0,52 kg/h
Potência Térmica	14 kW
Peso Líquido	47 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da zona fria na cuba? A zona fria acumula resíduos de alimentos no fundo da cuba, impedindo que se queimem e contaminem o óleo, o que se traduz num prolongamento significativo da vida útil do óleo e na manutenção da qualidade das frituras.

Este equipamento pode ser utilizado com gás natural ou GPL? Sim, a fritadeira é totalmente compatível com gás natural (G20) e GPL (G30-G31), apresentando consumos específicos para cada tipo de gás, o que garante uma grande versatilidade na instalação conforme as necessidades do seu estabelecimento.

É fácil de limpar e manter? Sim, o plano de trabalho em aço inoxidável e as cubas com zona fria foram concebidos para simplificar a limpeza diária, contribuindo ativamente para a manutenção da higiene e prolongando a vida útil e o bom funcionamento do equipamento.

Que tipo de instalação é necessária para esta fritadeira a gás? A fritadeira requer uma ligação a gás (G20 ou G30/G31), sendo imperativo que a instalação seja efetuada por um técnico qualificado para assegurar a máxima segurança e o correto funcionamento do aparelho. Esta versão não necessita de ligação elétrica para o seu funcionamento básico.

Quais os acessórios incluídos com o equipamento? Esta fritadeira é fornecida com um cesto em aço cromado com alça atérmica, especialmente projetado para otimizar os resultados da fritura e garantir um manuseamento seguro. É possível adquirir outros acessórios específicos, como cestos adicionais ou tampas, mediante consulta do catálogo de peças e acessórios para personalizar o seu equipamento.