

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira a Gás Dupla Linha 700 - 2x20L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.934	Modelo:	UD2129.934
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.05 kg	Dimensões:	750 x 750 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2129.934

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira a gás dupla? A: Esta fritadeira a gás dupla possui dimensões de 750x750x1100 mm (largura x profundidade x altura), adequada para instalação em cozinhas profissionais com espaço otimizado., Q: Quais são os requisitos de instalação para esta fritadeira a gás? A: Para a instalação desta fritadeira a gás, é necessário ter acesso a uma ligação de gás. O consumo de gás é de 2,65 m³/h para G20 e 1,05 kg/h para G30-G31. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta fritadeira? A: A manutenção e limpeza desta fritadeira são facilitadas pelo seu plano de trabalho em aço inoxidável e pelas cubas com zona fria, que prolongam a vida útil do óleo. Aconselha-se a limpeza regular das cubas e cestos. Os cestos cromados e a alça atermínica permitem um manuseamento seguro e fácil limpeza., Q: Esta fritadeira possui alguma garantia ou assistência técnica associada? A: Sim, esta fritadeira a gás dupla beneficia de garantia de fabricante, conforme a legislação em vigor. Para assistência técnica, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, que o encaminhará para a rede de técnicos autorizados.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fritadeira a gás dupla, fritadeira profissional, fritadeira 2x20L

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13461

Alt Text Imagens

Fritadeira De Movel Gas Dupla Fmg40 2x20l

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira De Movel Gas Dupla Fmg40 2x20l

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 700 > Gaz > Fritadeiras

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 700 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 700, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

JUJ1919,5341,HRFDG12L12L750E

Uso Profissional - Dicas	Utilize a zona fria das cubas para prolongar a vida útil do óleo, minimizando a carbonização de resíduos e reduzindo os custos operacionais com substituições frequentes., Aproveite a configuração dupla para separar produtos com perfis de sabor distintos, como peixe e carne, evitando a transferência de aromas e garantindo a integridade sensorial de cada prato., Realize a filtragem diária do óleo e a limpeza regular das cubas para manter a máxima eficiência térmica e assegurar a higiene alimentar, otimizando o desempenho do equipamento., Monitorize os termostatos de controle e de segurança para garantir a temperatura ideal de fritura e prevenir sobreaquecimentos, garantindo a segurança operacional e a consistência dos resultados.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo em Hotelaria, Responsável de F&B em Catering, Gerente de Restaurante de Volume
Descrição Curta Original	<p>As fritadeiras têm plano de trabalho em aço inoxidável. As cestas são em aço cromado, com alça atermínica. Cubas com zona fria para aumentar a vida do óleo. Controle termostatos e termostatos de segurança.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 750x750x1100 mm
 Capacidade 17,5+17,5
 Dimensão cesto 235x385x105 mm
 Consumo de Gás G20 2,65 m3/h
 Consumo de Gás G30-G31 1,05 kg/h
 Potência: 14+14 Qn(kw)</p><p>Peso líquido: 86 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFT7508S,HRFT7508SCR,HRPR2F7508E
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Grande Volume e Hotéis: Em cozinhas com elevada afluência, a capacidade de 2x20 litros permite fritar batatas fritas numa cuba e, simultaneamente, pastéis de bacalhau ou rissóis na outra, sem contaminação de sabores. Isto acelera o serviço durante os picos de refeições, mantendo a temperatura do óleo estável e a qualidade dos produtos., Catering para Eventos e Festas: Para serviços de catering que operam em eventos de grande escala, a mobilidade e a capacidade desta fritadeira a gás são cruciais. Permite a produção contínua de entradas e acompanhamentos fritos no local, garantindo frescura e crocância, elementos essenciais para a satisfação do cliente em banquetes e receções., Bares e Cervejarias com Serviço de Petiscos: Em estabelecimentos onde os petiscos fritos são um pilar da oferta, a dupla cuba é fundamental para gerir a demanda. É possível manter uma cuba dedicada a produtos de sabor neutro, como as batatas, e a outra para especialidades como moelas ou peixinhos da horta, assegurando a versatilidade do menu sem comprometer o sabor.
Uso Profissional - Introdução	A fritadeira a gás dupla da Linha 700, com cubas de 2x20 litros, representa uma solução robusta e de alta eficiência para operações de fritura intensivas em ambientes profissionais. Projetada para garantir consistência e produtividade, este equipamento permite a gestão simultânea de grandes volumes de alimentos fritos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade final exigida na hotelaria, restauração e catering.

Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla para uso profissional em hotelaria. Capacidade 2x20L, inox, zona fria para óleo duradouro e termostatos de segurança.

Descricao Completa

fritadeira a gás dupla — Fritadeira Dupla Profissional — Principais Vantagens

Concebida para as exigências da cozinha industrial, esta frixior a gás da Linha 700 representa uma solução fiável e de alto desempenho para o seu estabelecimento. A sua inovadora configuração com dois cestos de 20 litros cada permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, otimizando de forma significativa os tempos de serviço e a eficiência operacional. É o equipamento ideal para restaurantes de elevada afluência, hotéis e grandes unidades de restauração que procuram consistência e produtividade.

O tampo de trabalho em aço inoxidável assegura uma durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, características essenciais num ambiente profissional. As cestas, fabricadas em aço cromado e equipadas com pegas atermínicas, garantem segurança e conforto durante o manuseamento intensivo. A funcionalidade de zona fria nas cubas é um aspeto crucial, pois prolonga a vida útil do óleo de fritura, resultando em economias substanciais e na obtenção de alimentos com uma qualidade superior e sabor inalterado.

Equipada com termostatos de controlo precisos e sistemas de segurança integrados, esta máquina de fritar assegura uma temperatura constante do óleo e proteção eficaz contra o sobreaquecimento, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. A robusta construção deste aparelho de fritura foi pensada para garantir um funcionamento contínuo e uma longa vida útil, mesmo nas condições mais desafiantes de uma cozinha profissional de ponta.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira a gás com cubas duplas é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes com grande volume de produção, hotéis, cantinas e qualquer tipo de estabelecimento que necessite de preparar grandes quantidades de alimentos fritos, como batatas, rissóis, pastéis de bacalhau e outros petiscos, com rapidez e eficiência notáveis. A capacidade independente de cada cuba é particularmente vantajosa para evitar a contaminação de sabores entre diferentes tipos de produtos, como peixe e carne, garantindo assim a máxima satisfação para os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxÁ)	750x750x1100 mm
Capacidade Total	2x20 Litros (17,5+17,5 Litros operacionais)
Dimensão do Cesto	235x385x105 mm
Consumo de Gás G20	2,65 m³/h
Consumo de Gás G30-G31	1,05 kg/h
Potência (QN)	14+14 kW
Peso Líquido	86 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da zona fria nas cubas? A zona fria permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo da cuba, numa área de temperatura mais baixa, evitando a sua carbonização. Isto prolonga a vida útil do óleo, reduzindo a necessidade de trocas frequentes e mantendo a qualidade dos alimentos confeccionados.

Esta fritadeira pode ser utilizada em qualquer tipo de cozinha profissional? Sim, a sua construção robusta e as características de segurança, como os termostatos de controlo e de segurança, tornam-na adequada para uso intenso em restaurantes, hotéis e cantinas.

Como garantir a segurança na utilização de uma fritadeira a gás? É fundamental seguir as instruções do fabricante, assegurar uma instalação por técnicos qualificados para sistemas a gás, manter limpa a área envolvente e verificar regularmente os termostatos de segurança. A manutenção preventiva é essencial para a sua operação segura.

Quais são as dimensões desta fritadeira a gás dupla? Esta fritadeira a gás dupla possui dimensões de 750x750x1100 mm (largura x profundidade x altura), adequada para instalação em cozinhas profissionais com espaço otimizado.

Como se realiza a manutenção e limpeza desta fritadeira? A manutenção e limpeza desta fritadeira são facilitadas pelo seu plano de trabalho em aço inoxidável e pelas cubas com zona fria. Aconselha-se a limpeza regular das cubas e cestos. Os cestos cromados e a alça atermínica permitem um manuseamento seguro e fácil limpeza.