

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fritadeira a Gás Profissional 8L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.382	Modelo:	UD2230.382
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	250 x 700 x 325 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2230.382
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	4–7 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 8 litros da Linha 700 para espaços limitados. Ideal para alimentos frescos ou congelados, com ignição piezoelétrica, elevada produção por hora e válvula de drenagem fácil para uma limpeza eficaz.

Descricao Completa

Fritadeira a gás profissional — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Esta unidade de fritura profissional de 8 litros surge como a solução ideal para cozinhas comerciais com espaço limitado, mas que não abdicam de eficiência e elevada produtividade. Concebida especificamente para o setor de restauração e hotelaria (Horeca), permite confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde frescos a congelados, garantindo resultados consistentes e estaladiços. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional exigente. A rampa dupla de queimadores, estrategicamente colocada sob o tanque, garante um aquecimento rápido e uniforme do óleo, otimizando o processo de fritura e contribuindo para uma maior poupança energética. A inovadora funcionalidade do suporte do cesto, que atua como filtro de resíduos, é um diferencial que eleva a qualidade dos seus fritos e prolonga a vida útil do óleo. Esta característica permite ainda uma versatilidade notável, possibilitando a preparação de donuts ou peixe inteiro sem necessidade de cesto adicional, maximizando a sua rentabilidade.

Aplicações Profissionais

O equipamento é perfeito para restaurantes, cafés, snack-bares, food trucks e cozinhas industriais de pequena a média dimensão. A sua capacidade de 8 litros e a produção de 13 kg/h tornam-na adequada para estabelecimentos com volume moderado de clientes, onde a agilidade e a excelência na preparação de fritos são prioridades e ajudará a impulsionar o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	250x700x325+180 mm
Dimensões do Cesto	128x270x110 mm
Produção por Hora	13 kg/h
Consumo de Gás (G20/G25)	846/983 mm
Consumo de Gás (G30/G31)	630/621 kg/h
Potência	4 kW
Capacidade	8 Litros
Peso Líquido	25 kg
Equipamento Standard	Botão de ignição piezo, termopar, luz piloto, 2 queimadores, cesto, pés reguláveis. Tampa em aço inoxidável.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do tanque de óleo desta fritadeira?

Este equipamento tem uma capacidade de 8 litros de óleo, ideal para estabelecimentos com produção moderada. O seu design compacto otimiza o espaço na sua cozinha.

É possível cozinhar alimentos sem o cesto?

Sim, o suporte multifuncional do cesto permite fritar rosquilhas ou peixe inteiro diretamente no tanque, sem necessidade de cesto. Esta funcionalidade oferece grande versatilidade na sua utilização diária.

Como é feita a ignição e o controlo do gás?

A ignição é piezoelétrica, ativada ao premir e ajustar os botões simultaneamente. A luz piloto permite monitorizar a entrada de gás e a correta ignição dos queimadores de forma segura.

Como é realizada a manutenção e limpeza desta fritadeira?

A manutenção é simplificada e segura graças a uma válvula de drenagem em aço inoxidável, facilitando a limpeza e a substituição do óleo. O cesto removível e a construção em aço inoxidável contribuem para a higiene diária.

Que acessórios estão incluídos com a unidade de fritura a gás?

Esta fritadeira inclui um botão de ignição piezo, termopar, luz piloto, dois queimadores eficientes, um cesto de fritura e pés reguláveis para adaptação a diferentes superfícies. A tampa é totalmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade.