

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 Dupla 2x8L - Linha 600, 12 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.021	Modelo:	UD5600.021
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	0.812 kg	Dimensões:	800 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Facas de cozinha
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla e profissional, linha 600, com 2x8 litros de capacidade e 12 kW de potência. Ideal para restaurantes e cozinha comercial.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade, esta **deep fryer** profissional é a solução ideal para cozinhas de restaurantes e estabelecimentos de hotelaria. A sua construção robusta em aço inoxidável e os aquecedores de tubo garantem um desempenho consistente e uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.

O sistema de aquecimento, controlado por termostato, assegura uma temperatura de fritura precisa entre 0-180°C, essencial para obter resultados crocantes e uniformes em cada utilização. Os indicadores luminosos facilitam o controlo operacional, enquanto os interruptores de segurança acessíveis garantem uma operação segura em todo o momento.

Com duas cubas independentes de 8 litros cada, esta **máquina de fritar** permite a preparação simultânea de diferentes tipos de alimentos. Assim, otimiza o fluxo de trabalho e satisfaz as exigências de cozinhas com elevado volume de produção. O design funcional com cestos de aço inoxidável facilita a imersão e remoção dos alimentos, tornando o processo de fritura mais ágil e eficiente para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta **fritadeira a gás** é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes, bares, cafetarias e hotéis, até cozinhas industriais e estabelecimentos de take-away. A sua capacidade dupla e o rápido tempo de aquecimento são ideais para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, garantindo sempre a qualidade e o sabor desejados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x600x300 mm
Capacidade Cuba	2x8 Litros
Dimensões Cuba (LxPxA)	2x220x350x250 mm
Dimensões Cesto (LxPxA)	2x195x290x90 mm
Tipo de Gás	G20 e G30/G31
Consumo Gás G20	1,45 m³/h
Consumo Gás G30-G31	0,74 / 0,812 kg
Entrada de Gás	R1/2"
Potência Nominal	12 kW
Temperatura de Funcionamento	0-180°C
Peso Líquido	39 kg
Peso Bruto	43 kg
Volume	0,31 m³
Dimensões Embalagem (LxPxA)	750x700x480 mm

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta fritadeira dupla?

A: Esta fritadeira a gás dupla tem dimensões de 800x600x300 mm. É crucial considerar estas medidas e deixar um espaço adicional para ventilação e manutenção adequada, garantindo a circulação de ar e o acesso de segurança, especialmente num ambiente profissional de cozinha.

Q: Que requisitos de instalação são necessários para o funcionamento desta fritadeira a gás?

A: A fritadeira requer uma entrada de gás R1/2" e é compatível com Gás G20 (1,45 m³/h) e G30-G31 (0,74/0,812 kg). A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. Não necessita de ligação elétrica para o seu funcionamento de fritura, apenas os indicadores luminosos.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza adequadas desta fritadeira profissional?

A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, com os queimadores e cuba frios. Utilize produtos desengordurantes específicos para equipamentos de cozinha e certifique-se de que remove todos os resíduos de óleo. A cuba de aço inoxidável facilita a limpeza, sendo recomendada a

sua drenagem completa e lavagem, bem como a limpeza dos cestos. Para segurança, certifique-se que o gás está desligado.

Q: Quais acessórios estão incluídos com a fritadeira e quais são compatíveis para aquisição à parte?

A: A fritadeira inclui dois cestos de aço inoxidável, cada um com dimensões de 195x290x90 mm, perfeitamente adaptados às suas cubas. Não são especificados outros acessórios incluídos. No entanto, o equipamento é compatível com diferentes tipos de carrinhos de suporte e sistemas de exaustão, que podem ser adquiridos separadamente para complementar a sua cozinha profissional.

Q: Esta fritadeira é adequada para uso contínuo em restaurantes de alto volume?

A: Sim, com duas cubas de 8 litros e robusta construção, foi projetada para lidar com as exigências de um ambiente profissional de alto volume, garantindo frituras de qualidade superior.