

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



Hotelequip.pt

Fritadeira a Gás Profissional Linha 700, 15L com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.044	Modelo:	UD5700.044
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.17 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Acessórios para Restaurante
Marca	UDEX
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional Linha 700 com armário, 15 litros. Cuba simples, chaminé esmaltada e controlo termostático. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

fritadeira a gás profissional — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira industrial a gás da Linha 700, com uma generosa capacidade de 15 litros e armário integrado, destaca-se pela sua robustez e eficiência. Assegura resultados de fritura consistentes e de elevada qualidade, enquanto a sua construção em aço inoxidável e design ergonómico garantem a segurança e durabilidade. O sistema de controlo termostático preciso e a ignição piezoelétrica simplificam a operação diária, proporcionando a máxima produtividade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de alto desempenho é perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas, bares e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma solução de fritura intensa. A capacidade de 15 litros e os cestos otimizados permitem processar grandes volumes de alimentos, desde batatas fritas a anéis de cebola, com frituras douradas e estaladiças. O armário inferior integrado oferece um espaço de arrumação valioso, contribuindo para uma cozinha organizada e funcional, ideal para otimizar o ambiente de trabalho, mesmo com espaço limitado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
Capacidade da Cuba	15 litros

Característica	Detalhe
Dimensões da Cuba (LxPxA)	300x345x290 mm
Dimensões dos Cestos (LxPxA)	2 x 140x280x130 mm
Consumo de Gás G20 (Gás Natural)	1,59 m³/h
Consumo de Gás G30-G31 (Gás Propano/Butano)	1,17 kg/h
Entrada de Gás	R1/2"
Potência Nominal	15 kW
Potência dos Queimadores (individual)	3 x 5 kW
Temperatura Operacional	0-180°C
Peso Líquido	59 kg
Peso Bruto	69 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	470x820x1170 mm
Armário	Com portas
Cesto	Aço inoxidável
Cuba	Simples
Chaminé	Ferro fundido esmaltado
Acionamento	Luzes indicadoras
Controlo	Termostático de temperatura

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil de óleo deste aparelho de fritura?

A fritadeira possui uma cuba com capacidade total de 15 litros, ideal para uma utilização profissional em média e grande escala, permitindo a confeção eficiente de diversos tipos de alimentos. Isto garante que a sua cozinha pode lidar com picos de procura sem comprometer a qualidade.

Esta fritadeira de gás é compatível com que tipos de gás?

Este modelo é compatível com Gás G20 (Gás Natural) e Gás G30-G31 (Propano/Butano), oferecendo flexibilidade de instalação conforme a sua rede de gás. Os consumos são de 1,59 m³/h para G20 e 1,17 kg/h para G30-G31 respetivamente, assegurando uma adaptabilidade energética.

Possui esta fritadeira algum sistema de controlo de temperatura?

Sim, a fritadeira está equipada com um controlo termostático que permite ajustar a temperatura de aquecimento entre 0-180°C. Esta funcionalidade assegura frituras precisas e consistentes para cada tipo de alimento, otimizando o resultado final e a segurança alimentar.

Quais os requisitos de instalação para este equipamento de fritar a gás?

Esta fritadeira requer uma ligação de gás R1/2". O consumo de gás é de 1,59 m³/h para G20 e 1,17 kg/h para G30-G31. A presença de ignição piezoelétrica e controlo termostático implica a necessidade de uma ligação elétrica básica para o termóstato e as luzes indicadoras. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, seguindo as normas locais de segurança para equipamentos de gás e elétricos.

Como deve ser realizada a manutenção e limpeza da fritadeira?

A limpeza regular é crucial para a durabilidade e higiene da fritadeira. A cuba simples, as chaminés em ferro fundido esmaltado e os cestos de aço inoxidável facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária dos cestos e da cuba, e uma limpeza mais profunda semanalmente. Adicionalmente, o sistema de combustão a gás de alta eficiência deve ser verificado periodicamente por um profissional para garantir o seu bom funcionamento e segurança.