

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial a Gás Dupla 2x15L com Módulo Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.048	Modelo:	5700.048
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2.33 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5700.048
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás dupla 2x15L, com armário inferior e portas. Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria, garantindo eficiência e qualidade.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta fritadeira industrial a gás, concebida para uma confeção rápida e eficiente. Este equipamento robusto apresenta uma cuba dupla, ideal para otimizar a preparação de diferentes alimentos em simultâneo, garantindo uma produção contínua e de alta qualidade.

A incorporação de portas no armário inferior oferece um espaço de armazenamento prático e discreto, contribuindo para uma cozinha organizada e funcional. O sistema de aquecimento a gás de alta eficiência assegura um controlo preciso da temperatura, essencial para resultados consistentes em cada utilização.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de grande capacidade é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua durabilidade e desempenho tornam-na indispensável para confeccionar batatas fritas, rissóis, croquetes, tempuras e outros pratos fritos, satisfazendo as exigências dos ambientes de restauração mais movimentados.

A facilidade de regulação da temperatura e os cestos inoxidáveis garantem uma operação higiénica e simples, facilitando a rotina diária da sua equipa e otimizando a produtividade na cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	800x730x900
----------------	-------------

Consumo Gás G20 (m³/h)	3,17
Entrada de Gás	R1/2"
Consumo Gás G30-G31 (Kg/h)	2,33
Capacidade Cuba (L)	15+15
Dimensões Cuba (mm)	2 x 300x345x290
Dimensões Cestos (mm)	4 x 140x280x130
Volume (m³)	0,75
Potência Nominal (Qn/kW)	30
Potência dos Queimadores (individual) (kW)	6x5
Peso Líquido (kg)	103
Peso Bruto (kg)	113
Dimensões Embalagem (mm)	870x880x1270

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira industrial?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 15 litros, totalizando 30 litros. Isto permite fritar grandes quantidades de alimentos, ideal para serviços de restauração com elevada procura.

É fácil controlar a temperatura de fritura?

Sim, o equipamento dispõe de um controlo de temperatura termostático, permitindo ajustar a temperatura de aquecimento entre 0 e 180°C. Esta funcionalidade assegura uma fritura perfeita e adaptada a cada tipo de alimento.

Quais os benefícios do armário inferior com portas?

O armário inferior com portas oferece um espaço de arrumação conveniente para acessórios ou utensílios de cozinha, mantendo o ambiente de trabalho organizado e limpo. Ajuda também a proteger os itens armazenados da sujidade e do pó.

Os cestos de fritura são resistentes?

Os cestos são fabricados em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha profissionais. São concebidos para um uso intensivo e fácil limpeza.

Este equipamento é adequado para qual tipo de gás?

A fritadeira é compatível com gás G20 e G30-G31, com consumos de 3,17 m³/h e 2,33 Kg/h,

respetivamente. A entrada de gás é R1/2", tornando-a versátil para diferentes instalações de gás.