

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: 10/06/2026

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, 15 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.928	Modelo:	UD2129.928
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.47 kg	Dimensões:	375 x 650 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2129.928

FAQ

Q: Quais são as dimensões da fritadeira e qual o espaço mínimo exigido para a sua instalação? A: As dimensões desta fritadeira a gás são 375x650x1100 mm. Para garantir uma operação segura e eficiente, é recomendável que preveja um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e acessibilidade. O espaço superior deve ser adequado para a extração de fumos, conforme as normas de segurança locais., Q: Que tipo de requisitos de instalação são necessários para esta fritadeira a gás? A: Esta fritadeira funciona a gás, sendo compatível com Gás G20 (1,2 m³/h) e Gás G30-G31 (0,47 kg/h). É essencial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança e exigências legais para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. Não requer ligação elétrica específica para funcionamento, apenas para eventuais sistemas de ignição ou controlo se presentes., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira a gás? A: A limpeza é simplificada graças ao plano de trabalho em aço inoxidável e às cubas com zona fria, que ajudam a preservar a qualidade do óleo. Após cada utilização, as cestas cromadas devem ser limpas e o óleo filtrado ou substituído, conforme a intensidade de uso. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies externas com detergente suave e um pano húmido. Para uma manutenção mais profunda, consulte o manual de instruções ou um técnico especializado para verificações periódicas do sistema de gás e componentes internos., Q: Quais são os principais acessórios incluídos com a fritadeira? A: A fritadeira é fornecida com cestas em aço cromado, desenhadas para uma utilização intensiva, e possui alças atérmicas para maior segurança durante o manuseamento. Outros acessórios específicos não estão incluídos como padrão, mas pode verificar a compatibilidade com acessórios adicionais de linha 700 para otimizar a sua operação.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fritadeira a Gás Profissional, Fritadeira Linha 700, Fritadeira 15 Litros
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13455
Alt Text Imagens	Fritadeira Gas Move! Fmg15 1x15l
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fritadeira Gas Move! Fmg15 1x15l
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)	JUU1918,HRFDG20L900E,VTVS9040FRG21VL
Uso Profissional - Dicas	Monitore regularmente o estado do óleo através de testes de compostos polares para maximizar a segurança alimentar e a economia operacional., Aproveite a zona fria para fritar alimentos panados, garantindo que os resíduos que caem não queimam e não alteram a cor do óleo., Realize a filtragem do óleo no final de cada turno com o equipamento ainda morno para remover impurezas finas e aumentar a longevidade dos queimadores., Mantenha os injetores de gás limpos e desobstruídos para garantir que a potência térmica nominal de 13 kW seja atingida com eficiência máxima.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Sous-Chefs de unidades hoteleiras, Gestores de F&B focados em otimização de custos operacionais, Proprietários de restaurantes de serviço rápido e cafeterias de alto 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: 375x650x1100 mm Capacidade 14 Dimensão cesto 235x275x105 mm Consumo de Gás G20 1,2 m3/h Consumo de Gás G30-G31 0,47 kg/h Potência: 13 Qn(kw)</p> <p>Peso líquido: 44 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFT7508S,HRFT7504SCR,HRPR2F7508E
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de À la Carte em Restaurantes de Cozinha Portuguesa: Utilizada para a confeção precisa de guarnições como batata frita caseira ou petiscos tradicionais. A potência de 13 kW permite que o óleo recupere a temperatura ideal instantaneamente após a imersão de produtos frescos, evitando que o alimento absorva gordura em excesso., Operações de Catering e Banquetes: Ideal para a regeneração rápida de salgados e fritos de cocktail em grandes volumes. A cuba de 15 litros oferece o equilíbrio perfeito entre capacidade de produção e eficiência energética, permitindo dar resposta a picos de serviço sem comprometer a consistência do produto final., Unidades de Fast Casual e Hamburguerias: Integrada numa linha de confeção 700, esta fritadeira suporta o uso intensivo durante turnos duplos. A zona fria é crítica neste cenário, pois retém os resíduos de panados e sedimentos no fundo da cuba, impedindo a sua carbonização e prolongando a rentabilidade do óleo.

Uso Profissional - Introdução

A Fritadeira a Gás Profissional de 15 Litros da Linha 700 é um equipamento de alta performance concebido para operações de restauração que exigem rapidez na recuperação de temperatura e durabilidade extrema. Construída em aço inoxidável e equipada com uma zona fria estratégica, esta unidade otimiza o ciclo de vida do óleo em ambientes de produção contínua, garantindo fritos com textura estaladiça e isentos de sabores residuais, fundamentais para manter o standard de qualidade em cozinhas de alto débito.

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 15 litros, linha 700, em aço inoxidável. Equipada com zona fria para prolongar a vida útil do óleo e controlo termostático.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebida para a exigência dos ambientes de cozinha profissional, esta **fryer a gás** de 15 litros da linha 700 oferece robustez e eficiência inigualáveis. O seu plano de trabalho em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para uma operação contínua e higiénica. A solução ideal para quem procura um equipamento de alto desempenho e fiabilidade para estabelecimentos de restauração.

A pensar na otimização da vida útil do óleo e na qualidade do produto frito, integra uma zona fria nas cubas. Esta característica minimiza a carbonização de resíduos alimentares, prolongando os intervalos de troca de óleo e assegurando um sabor consistente para as suas preparações. O controlo preciso com termostatos de segurança garante uma operação segura, eficaz e otimizada para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta **fritadeira profunda a gás** é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafetarias e outros estabelecimentos que necessitam de fritar grandes volumes de alimentos. A sua capacidade de 15 litros é ideal para preparar iguarias como batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos de forma rápida e eficiente, mesmo nos picos mais intensos de serviço. Garanta a qualidade e a rapidez necessárias para satisfazer os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	375x650x1100 mm
Capacidade	15 Litros
Dimensão do Cesto	235x275x105 mm
Consumo de Gás G20	1,2 m³/h
Consumo de Gás G30-G31	0,47 kg/h
Potência Térmica Nominal	13 kW
Peso Líquido	44 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões da fritadeira e qual o espaço mínimo exigido para a sua instalação?

A: As dimensões desta fritadeira a gás são 375x650x1100 mm. Para garantir uma operação segura e eficiente, é recomendável que preveja um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e acessibilidade. O espaço superior deve ser adequado para a extração de fumos, conforme as normas de segurança locais.

Q: Que tipo de requisitos de instalação são necessários para esta fritadeira a gás?

A: Esta fritadeira funciona a gás, sendo compatível com Gás G20 (1,2 m³/h) e Gás G30-G31 (0,47 kg/h). É essencial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança e exigências legais para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. Não requer ligação elétrica específica para funcionamento, apenas para eventuais sistemas de ignição ou controlo se presentes.

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

A: A limpeza é simplificada graças ao plano de trabalho em aço inoxidável e às cubas com zona fria, que ajudam a preservar a qualidade do óleo. Após cada utilização, as cestas cromadas devem ser limpas e o óleo filtrado ou substituído, conforme a intensidade de uso. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies externas com detergente suave e um pano húmido. Para uma manutenção mais profunda, consulte o manual de instruções ou um técnico especializado para verificações periódicas do sistema de gás e componentes internos.

Q: Quais são os principais acessórios incluídos com a fritadeira?

A: A fritadeira é fornecida com cestas em aço cromado, desenhadas para uma utilização intensiva, e possui alças atérmicas para maior segurança durante o manuseamento. Outros acessórios específicos não estão incluídos como padrão, mas pode verificar a compatibilidade com acessórios adicionais de linha 700 para otimizar a sua operação.

Q: A zona fria nas cubas da fritadeira oferece que benefícios?

A: A zona fria ajuda a preservar a qualidade do óleo por mais tempo, uma vez que impede que os resíduos alimentares queimem no fundo, minimizando a formação de sabores indesejados e reduzindo a frequência de trocas de óleo. Esta engenharia aumenta substancialmente a rentabilidade do seu equipamento e a qualidade do frito servido aos seus clientes.