

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás Profissional Linha 700, 20L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.930	<b>Modelo:</b>	UD2129.930
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.52 kg	<b>Dimensões:</b>	375 x 750 x 1100 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2129.930
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional da Linha 700, com 20 litros de capacidade. Inclui cuba com zona fria, alças atérmicas e controlo termostático para máxima eficiência.

## Descricao Completa

### fritadeira a gás profissional — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências da restauração e hotelaria profissional, esta máquina de fritar a gás da Linha 700 destaca-se pela sua notável eficiência e rigorosa durabilidade. Com uma capacidade generosa de 20 litros, revela-se indispensável para estabelecimentos com alto volume de produção, garantindo um desempenho consistente e uma confecção de fritos impecável. A sua natureza móvel oferece uma flexibilidade sem precedentes na organização da cozinha, adaptando-se a diversos layouts e necessidades operacionais.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere-lhe uma longa vida útil e uma manutenção simplificada, enquanto características inovadoras, como a zona fria integrada nas cubas, prolongam significativamente a durabilidade do óleo. Este último aspeto resulta em poupanças operacionais substanciais e uma melhoria contínua da qualidade do produto final. Os cestos em aço cromado, complementados com alças atérmicas, garantem segurança e ergonomia no manuseamento, mesmo durante períodos de utilização intensiva.

A gestão precisa da temperatura, assegurada por termostatos e termostatos de segurança incorporados, salvaguarda a máxima segurança na operação, prevenindo acidentes e mantendo a estabilidade térmica para frituras homogéneas. Este equipamento representa um investimento inteligente para qualquer cozinha que valorize a qualidade, o rendimento e a segurança.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de grande capacidade é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar, incluindo restaurantes de grande dimensão, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade superior e potência elevada permitem gerir picos de procura com facilidade, sendo perfeita para a confecção de batatas fritas estaladiças, rissóis crocantes, pastéis de bacalhau e outros fritos que exijam rapidez e uma textura perfeita.

É particularmente adequada para cozinhas que necessitam de mobilidade e adaptabilidade para reconfigurar o espaço ou para operações que requerem a deslocação frequente do equipamento para diferentes áreas de serviço ou eventos. A flexibilidade do aparelho não compromete a robustez nem o desempenho, que são essenciais para uma produção contínua e eficiente em ambientes profissionais exigentes.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	375 x 750 x 1100 mm
Capacidade da Cuba	17,5 - 20 Litros
Dimensão do Cesto	235 x 385 x 105 mm
Consumo de Gás G20 (Gás Natural)	1,32 m³/h
Consumo de Gás G30-G31 (GPL)	0,52 kg/h
Potência Térmica	14 kW
Peso Líquido	47 kg

## Perguntas Frequentes

**Qual a vantagem da zona fria na cuba?** A zona fria acumula resíduos de alimentos no fundo da cuba, impedindo que se queimem e contaminem o óleo, o que se traduz num prolongamento significativo da vida útil do óleo e na manutenção da qualidade das frituras.

**Este equipamento pode ser utilizado com gás natural ou GPL?** Sim, a fritadeira é totalmente compatível com gás natural (G20) e GPL (G30-G31), apresentando consumos específicos para cada tipo de gás, o que garante uma grande versatilidade na instalação conforme as necessidades do seu estabelecimento.

**É fácil de limpar e manter?** Sim, o plano de trabalho em aço inoxidável e as cubas com zona fria foram concebidos para simplificar a limpeza diária, contribuindo ativamente para a manutenção da higiene e prolongando a vida útil e o bom funcionamento do equipamento.

**Que tipo de instalação é necessária para esta fritadeira a gás?** A fritadeira requer uma ligação a gás (G20 ou G30/G31), sendo imperativo que a instalação seja efetuada por um técnico qualificado para assegurar a máxima segurança e o correto funcionamento do aparelho. Esta versão não necessita de ligação elétrica para o seu funcionamento básico.

**Quais os acessórios incluídos com o equipamento?** Esta fritadeira é fornecida com um cesto em aço cromado com alça atérmica, especialmente projetado para otimizar os resultados da fritura e garantir um manuseamento seguro. É possível adquirir outros acessórios específicos, como cestos adicionais ou tampas, mediante consulta do catálogo de peças e acessórios para personalizar o seu equipamento.