

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás Profissional Linha 700 Dupla 2x14L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.932	<b>Modelo:</b>	UD2129.932
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.95 kg	<b>Dimensões:</b>	750 x 650 x 1100 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2129.932

**FAQ**

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta fritadeira? A: Esta fritadeira a gás tem dimensões de 750x650x1100 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na retaguarda para ventilação e manutenção, garantindo um funcionamento seguro e eficiente no seu espaço de cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação para a fritadeira a gás? A: A fritadeira requer uma ligação a gás natural (G20) com consumo de 2,4 m³/h, ou a gás propano/butano (G30-G31) com consumo de 0,95 kg/h. É essencial que a instalação seja realizada por um técnico certificado, em conformidade com as normas de segurança vigentes em Portugal para equipamentos a gás em cozinhas profissionais., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira profissional? A: A limpeza diária deve focar-se nas cubas, cestos e superfícies externas em aço inoxidável, utilizando produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. A zona fria nas cubas ajuda a prolongar a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de limpezas profundas. Recomenda-se a limpeza regular dos filtros de gordura e a verificação das ligações de gás para garantir a segurança e eficiência do equipamento., Q: Quais os acessórios incluídos com esta fritadeira? A: A fritadeira é fornecida com dois cestos em aço cromado, com alças atermínicas, adequados para cada cuba. Não inclui outros acessórios adicionais. Para mais informações sobre acessórios compatíveis, entre em contacto com a nossa equipa de apoio ao cliente.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Fritadeira a Gás Profissional, Fritadeira Linha 700, Fritadeira Dupla Gás

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

13459

**Alt Text Imagens**

Fritadeira De Movei Gas Dupla Fmg30 2x15l

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Fritadeira De Movei Gas Dupla Fmg30 2x15l

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Linha 700 &gt; Gaz &gt; Fritadeiras

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO &gt; Linha 700 &gt; Gaz, CONFEÇÃO &gt; Linha 700, CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

JUJ1927,JUJ1919,HRFD15L15L750E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitorize regularmente a temperatura do óleo com um termómetro externo para verificar a calibração dos termostatos e assegurar a temperatura ideal de fritura, que tipicamente varia entre 170°C e 180°C, para evitar que os alimentos fiquem encharcados ou queimados., Utilize a zona fria de forma estratégica, garantindo que os resíduos maiores são removidos com uma escumadeira regularmente. A eficácia da zona fria depende também da limpeza periódica do fundo da cuba para prolongar a vida útil do óleo., Considere a rotação do óleo entre as cubas se uma delas for significativamente mais utilizada. Embora sejam cubas independentes, uma gestão inteligente do óleo pode otimizar ainda mais os custos e a qualidade., Realize a filtragem diária do óleo e a limpeza profunda das cubas e cestos. A manutenção preventiva não só garante a higiene, mas também previne avarias e assegura a longevidade do equipamento, crucial em ambientes profissionais.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha Executivo, Gestor de Alimentos e Bebidas (F&amp;B), Comprador de Equipamentos Horeca</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;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.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 750x650x1100 mm&lt;br /&gt; Capacidade 14+14&lt;br /&gt; Dimensão cesto 235x275x105 mm&lt;br /&gt; Consumo de Gás G20 2,4 m3/h&lt;br /&gt; Consumo de Gás G30-G31 0,95 kg/h&lt;br /&gt; Potência: 13+13 Qn(kw)&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Peso líquido: 81 kg&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRFT7508SCR,HRFT7504SCR,HRFT7506SCR,HRPR2F7508E</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Em restaurantes que servem pratos como pataniscas de bacalhau, rissóis de camarão ou peixe frito, a capacidade dupla permite fritar diferentes itens simultaneamente, sem contaminação de sabores. A zona fria é crucial para manter a qualidade do óleo, essencial para o sabor autêntico dos fritos portugueses, mesmo com uso intensivo ao longo do dia., Unidades de Fast-Food e 'Take-Away' de Alto Volume: Para estabelecimentos com grande fluxo de clientes e pedidos, como hamburguerias ou quiosques de 'street food' que servem batatas fritas, anéis de cebola ou asas de frango, a potência térmica elevada de 26 Qn(kw) assegura uma recuperação rápida da temperatura do óleo, minimizando os tempos de espera e mantendo a crocância dos produtos. A dupla cuba otimiza a produção, permitindo separar produtos com diferentes tempos ou temperaturas de fritura., Cozinhas de Hotéis e Buffets: Em cozinhas de hotéis que preparam pequenos-almoços, almoços ou jantares buffet, a fritadeira dupla permite gerir a confeção de grandes quantidades de ovos estrelados, bacon crocante, ou até mesmo tempuras para jantares temáticos. Os controlos termostáticos precisos são fundamentais para replicar consistentemente a qualidade e o ponto de fritura, independentemente do volume de produção exigido.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A fritadeira a gás profissional de linha 700 com dupla cuba de 14L e zona fria representa uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer operação Horeca em Portugal que exija elevado volume de produção de fritos. Este equipamento foi concebido para garantir consistência na fritura, otimização de custos operacionais através da gestão da vida útil do óleo e segurança rigorosa, permitindo aos chefs e gestores de F&B manterem a qualidade e a rapidez no serviço, mesmo nos picos de afluência.

## Descrição Resumida

Fritadeira a gás dupla Linha 700 com 2x14L, zona fria para prolongar a vida útil do óleo. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 750x650x1100 mm.

## Descrição Completa

### Fritadeira a Gás Dupla – Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente das cozinhas profissionais, este equipamento de fritura a gás de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos de restauração. Com uma capacidade dupla de 14+14 litros, é ideal para operações de alto volume, garantindo uma produção contínua de alimentos fritos com a máxima qualidade e rapidez.

A construção em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e facilidade na manutenção, uma característica crucial em espaços de confeção profissional. As cubas, equipadas com uma zona fria inovadora, prolongam significativamente a vida útil do óleo, resultando na redução de custos operacionais e na obtenção de frituras mais saudáveis e apetitosas. Os cestos em aço cromado, com as suas alças atérmicas, proporcionam segurança e ergonomia no manuseamento, elementos essenciais para o ritmo acelerado de qualquer cozinha profissional.

Com controlos termostáticos precisos e termostatos de segurança integrados, esta fry top oferece um controlo total sobre a temperatura de cozedura e proteção adicional contra sobreaquecimento. Esta particularidade garante a conformidade com as normas de segurança mais rigorosas, protegendo o seu investimento e a sua equipa. A sua potência de 13+13 Qn(kw) e o consumo otimizado de gás asseguram um desempenho superior e uma notável eficiência energética.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira profissional é a escolha ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e outras unidades de restauração que necessitem de um equipamento fiável e de alta performance para a confeção de grandes quantidades de alimentos fritos. A sua capacidade dupla permite a preparação

simultânea de diferentes produtos, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevado volume de pedidos, desde batatas fritas a anéis de cebola ou tempuras.

Os chefs de cozinha executivos e gestores de alimentos e bebidas apreciarão a versatilidade deste equipamento, que se adapta a diversos casos de uso, como em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, permitindo fritar diferentes itens sem contaminação de sabores. Em unidades de restauração rápida e *take-away* com alto volume, a sua potência térmica elevada assegura uma recuperação rápida da temperatura do óleo, minimizando os tempos de espera e mantendo a crocância dos produtos. Cozinhas de hotéis e buffets beneficiarão da sua capacidade para preparar grandes quantidades de alimentos, garantindo consistência e qualidade.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	750x650x1100 mm
Capacidade	2 x 14 Litros
Dimensão Cesto	235x275x105 mm
Consumo Gás G20	2,4 m <sup>3</sup> /h
Consumo Gás G30-G31	0,95 kg/h
Potência Térmica Total	26 Qn(kw) (13+13 Qn(kw))
Peso Líquido	81 kg
Tipo de Gás	Natural (G20) e Propano/Butano (G30-G31)
Características Adicionais	Plano de trabalho em aço inoxidável, cestos em aço cromado com alça atermínica, cubas com zona fria, controlo termostático e termostatos de segurança.

### Perguntas Frequentes

#### Qual a vantagem da zona fria nas cubas desta fritadeira industrial?

A zona fria no fundo das cubas acumula resíduos alimentares, impedindo que estes carbonizem o óleo. Isso prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em menor consumo e frituras mais limpas e saborosas para os seus clientes.

**Esta fritadeira dupla pode ser utilizada com gás natural e com gás propano/butano?**

Sim, esta fritadeira foi concebida para ser compatível com gás natural (G20) e com gás propano/butano (G30-G31), oferecendo flexibilidade total na instalação e adaptação à sua rede de gás disponível.

**Qual a importância dos termostatos de segurança nesta deep fryer?**

Os termostatos de segurança são um elemento crucial para prevenir o sobreaquecimento do óleo, prevenindo acidentes e garantindo um funcionamento seguro do equipamento, em conformidade com as normas de segurança mais exigentes.

**Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta fritadeira profissional?**

Esta fritadeira a gás tem dimensões de 750x650x1100 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na retaguarda para ventilação e manutenção, garantindo um funcionamento seguro e eficiente no seu espaço de cozinha.

**Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira?**

A limpeza diária deve focar-se nas cubas, cestos e superfícies externas em aço inoxidável, utilizando produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. A zona fria nas cubas ajuda a prolongar a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de limpezas profundas. Recomenda-se a limpeza regular dos filtros de gordura e a verificação das ligações de gás para garantir a segurança e eficiência do equipamento.