

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás Dupla Linha 700 - 2x20L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.934	<b>Modelo:</b>	UD2129.934
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.05 kg	<b>Dimensões:</b>	750 x 750 x 1100 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2129.934

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira a gás dupla? A: Esta fritadeira a gás dupla possui dimensões de 750x750x1100 mm (largura x profundidade x altura), adequada para instalação em cozinhas profissionais com espaço otimizado., Q: Quais são os requisitos de instalação para esta fritadeira a gás? A: Para a instalação desta fritadeira a gás, é necessário ter acesso a uma ligação de gás. O consumo de gás é de 2,65 m³/h para G20 e 1,05 kg/h para G30-G31. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta fritadeira? A: A manutenção e limpeza desta fritadeira são facilitadas pelo seu plano de trabalho em aço inoxidável e pelas cubas com zona fria, que prolongam a vida útil do óleo. Aconselha-se a limpeza regular das cubas e cestos. Os cestos cromados e a alça atermínica permitem um manuseamento seguro e fácil limpeza., Q: Esta fritadeira possui alguma garantia ou assistência técnica associada? A: Sim, esta fritadeira a gás dupla beneficia de garantia de fabricante, conforme a legislação em vigor. Para assistência técnica, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, que o encaminhará para a rede de técnicos autorizados.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

fritadeira a gás dupla, fritadeira profissional, fritadeira 2x20L

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

13461

**Alt Text Imagens**

Fritadeira De Movel Gas Dupla Fmg40 2x20l

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Fritadeira De Movel Gas Dupla Fmg40 2x20l

**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)**

JUJ1919,5341,HRFDG12L12L750E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize a zona fria das cubas para prolongar a vida útil do óleo, minimizando a carbonização de resíduos e reduzindo os custos operacionais com substituições frequentes., Aproveite a configuração dupla para separar produtos com perfis de sabor distintos, como peixe e carne, evitando a transferência de aromas e garantindo a integridade sensorial de cada prato., Realize a filtragem diária do óleo e a limpeza regular das cubas para manter a máxima eficiência térmica e assegurar a higiene alimentar, otimizando o desempenho do equipamento., Monitorize os termostatos de controle e de segurança para garantir a temperatura ideal de fritura e prevenir sobreaquecimentos, garantindo a segurança operacional e a consistência dos resultados.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef Executivo em Hotelaria, Responsável de F&amp;B em Catering, Gerente de Restaurante de Volume</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: 750x750x1100 mm&lt;br /&gt; Capacidade 17,5+17,5&lt;br /&gt; Dimensão cesto 235x385x105 mm&lt;br /&gt; Consumo de Gás G20 2,65 m3/h&lt;br /&gt; Consumo de Gás G30-G31 1,05 kg/h&lt;br /&gt; Potência: 14+14 Qn(kw)&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Peso líquido: 86 kg&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRFT7508S,HRFT7508SCR,HRPR2F7508E</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Restaurantes de Grande Volume e Hotéis: Em cozinhas com elevada afluência, a capacidade de 2x20 litros permite fritar batatas fritas numa cuba e, simultaneamente, pastéis de bacalhau ou rissóis na outra, sem contaminação de sabores. Isto acelera o serviço durante os picos de refeições, mantendo a temperatura do óleo estável e a qualidade dos produtos., Catering para Eventos e Festas: Para serviços de catering que operam em eventos de grande escala, a mobilidade e a capacidade desta fritadeira a gás são cruciais. Permite a produção contínua de entradas e acompanhamentos fritos no local, garantindo frescura e crocância, elementos essenciais para a satisfação do cliente em banquetes e receções., Bares e Cervejarias com Serviço de Petiscos: Em estabelecimentos onde os petiscos fritos são um pilar da oferta, a dupla cuba é fundamental para gerir a demanda. É possível manter uma cuba dedicada a produtos de sabor neutro, como as batatas, e a outra para especialidades como moelas ou peixinhos da horta, assegurando a versatilidade do menu sem comprometer o sabor.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	<p>A fritadeira a gás dupla da Linha 700, com cubas de 2x20 litros, representa uma solução robusta e de alta eficiência para operações de fritura intensivas em ambientes profissionais. Projetada para garantir consistência e produtividade, este equipamento permite a gestão simultânea de grandes volumes de alimentos fritos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade final exigida na hotelaria, restauração e catering.</p>

## Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla para uso profissional em hotelaria. Capacidade 2x20L, inox, zona fria para óleo duradouro e termostatos de segurança.

## Descricao Completa

### **fritadeira a gás dupla — Fritadeira Dupla Profissional — Principais Vantagens**

Concebida para as exigências da cozinha industrial, esta fritadeira a gás da Linha 700 representa uma solução fiável e de alto desempenho para o seu estabelecimento. A sua inovadora configuração com dois cestos de 20 litros cada permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, otimizando de forma significativa os tempos de serviço e a eficiência operacional. É o equipamento ideal para restaurantes de elevada afluência, hotéis e grandes unidades de restauração que procuram consistência e produtividade.

O tempo de trabalho em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, características essenciais num ambiente profissional. As cestas, fabricadas em aço cromado e equipadas com pegas atermínicas, garantem segurança e conforto durante o manuseamento intensivo. A funcionalidade de zona fria nas cubas é um aspeto crucial, pois prolonga a vida útil do óleo de fritura, resultando em economias substanciais e na obtenção de alimentos com uma qualidade superior e sabor inalterado.

Equipada com termostatos de controlo precisos e sistemas de segurança integrados, esta máquina de fritar assegura uma temperatura constante do óleo e proteção eficaz contra o sobreaquecimento, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. A robusta construção deste aparelho de fritura foi pensada para garantir um funcionamento contínuo e uma longa vida útil, mesmo nas condições mais desafiantes de uma cozinha profissional de ponta.

### **Aplicações Profissionais**

Esta fritadeira a gás com cubas duplas é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes com grande volume de produção, hotéis, cantinas e qualquer tipo de estabelecimento que necessite de preparar grandes quantidades de alimentos fritos, como batatas, rissóis, pastéis de bacalhau e outros petiscos, com rapidez e eficiência notáveis. A capacidade independente de cada cuba é particularmente vantajosa para evitar a contaminação de sabores entre diferentes tipos de produtos, como peixe e carne, garantindo assim a máxima satisfação para os seus clientes.

### **Características Técnicas**

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	750x750x1100 mm
Capacidade Total	2x20 Litros (17,5+17,5 Litros operacionais)
Dimensão do Cesto	235x385x105 mm
Consumo de Gás G20	2,65 m³/h
Consumo de Gás G30-G31	1,05 kg/h
Potência (QN)	14+14 kW
Peso Líquido	86 kg

## Perguntas Frequentes

**Qual a vantagem da zona fria nas cubas?** A zona fria permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo da cuba, numa área de temperatura mais baixa, evitando a sua carbonização. Isto prolonga a vida útil do óleo, reduzindo a necessidade de trocas frequentes e mantendo a qualidade dos alimentos confeccionados.

**Esta fritadeira pode ser utilizada em qualquer tipo de cozinha profissional?** Sim, a sua construção robusta e as características de segurança, como os termostatos de controlo e de segurança, tornam-na adequada para uso intenso em restaurantes, hotéis e cantinas.

**Como garantir a segurança na utilização de uma fritadeira a gás?** É fundamental seguir as instruções do fabricante, assegurar uma instalação por técnicos qualificados para sistemas a gás, manter limpa a área envolvente e verificar regularmente os termostatos de segurança. A manutenção preventiva é essencial para a sua operação segura.

**Quais são as dimensões desta fritadeira a gás dupla?** Esta fritadeira a gás dupla possui dimensões de 750x750x1100 mm (largura x profundidade x altura), adequada para instalação em cozinhas profissionais com espaço otimizado.

**Como se realiza a manutenção e limpeza desta fritadeira?** A manutenção e limpeza desta fritadeira são facilitadas pelo seu plano de trabalho em aço inoxidável e pelas cubas com zona fria. Aconselha-se a limpeza regular das cubas e cestos. Os cestos cromados e a alça atermínica permitem um manuseamento seguro e fácil limpeza.