

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás Linha 700, 8 Litros - Rendimento 13 kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.382	<b>Modelo:</b>	FRITADEIRA GÁS RFG8 8 LITROS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FRITADEIRA GÁS RFG8 8 LITROS

## Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 8 litros para espaços limitados. Ideal para alimentos frescos ou congelados, com ignição piezo e válvula de drenagem fácil.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás Profissional de 8 Litros — Principais Vantagens

Esta fritadeira a gás de 8 litros surge como a solução ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, mas que não abdicam de eficiência e alta produtividade. Projetada especificamente para o setor HORECA, permite confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde frescos a congelados, garantindo resultados consistentes e crocantes.

A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais num ambiente profissional exigente. A rampa dupla de queimadores, estrategicamente colocada sob o tanque, garante um aquecimento rápido e uniforme do óleo, otimizando o processo de fritura e contribuindo para uma maior poupança energética.

A inovadora funcionalidade do suporte do cesto, que atua como filtro de resíduos, é um diferencial que eleva a qualidade dos seus fritos e prolonga a vida útil do óleo. Esta característica permite ainda uma versatilidade notável, possibilitando a fritura de rosquinhas ou peixe inteiro sem necessidade de cesto adicional, maximizando a sua rentabilidade.

### Aplicações

Perfeita para restaurantes, cafés, snack-bares, food trucks e cozinhas industriais de pequena a média dimensão. A sua capacidade de 8 litros e a produção de 13 kg/h tornam-na adequada para estabelecimentos com volume moderado de clientes, onde a agilidade e a qualidade na preparação de fritos são prioridades.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	250x700x325+180 mm
Dimensões do Cesto	128x270x110 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Produção por Hora</b>	13 kg/h
<b>Consumo de Gás (G20/G25)</b>	846/983 mm
<b>Consumo de Gás (G30/G31)</b>	630/621 kg/h
<b>Potência</b>	4 kW
<b>Capacidade</b>	8 Litros
<b>Peso Líquido</b>	25 kg
<b>Equipamento Standard</b>	Botão de ignição piezo, termopar, luz piloto, 2 queimadores, cesto, pés reguláveis. Tampa em aço inoxidável.