

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional Linha 700, 10L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.384	Modelo:	UD2230.384
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	400 x 700 x 325 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2230.384
Marca	UDI

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás modular de 10 litros (Linha 700), ideal para cozinhas compactas. Produção horária de 18 kg, 8 kW de potência.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Fritadeira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta fritadeira a gás profissional de 10 litros oferece uma solução eficiente e compacta para qualquer cozinha comercial. Ideal para estabelecimentos com espaço limitado, como food trucks, cafeterias e lojas de batatas fritas, garante um desempenho excepcional na confeção de diversos alimentos.

A sua tecnologia de ponta assegura uma fritura rápida e uniforme, essencial para manter a qualidade dos alimentos, sejam eles frescos ou congelados. A rampa dupla de queimadores de alta potência, aliada à ignição piezoelétrica, proporciona um aquecimento instantâneo e controlo preciso da temperatura, otimizando o consumo de energia e garantindo a máxima segurança operacional.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes: o suporte do cesto com filtro integrado no tanque de aço inoxidável recupera os resíduos, enquanto permite manusear grandes peças, como donuts ou peixe inteiro, sem necessidade do cesto. A manutenção é simplificada pela válvula de drenagem em aço inoxidável, assegurando uma limpeza higiénica e segura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é perfeito para uma ampla gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis e bares, até cantinas, associações e veículos de comida móvel. A sua capacidade de 10 litros é ideal para cozinhas com volume de produção médio, onde a eficiência e a rapidez são cruciais para o serviço ao cliente.

É especialmente útil para fritar grandes quantidades de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros produtos pré-fritos ou frescos. A sua construção robusta e design modular permitem a integração em linhas de confeção existentes ou a instalação em espaços reduzidos sem comprometer a performance.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	400x700x325+180 mm

Dimensões Cesto	250x270x110 mm
Produção Horária	18 kg/h
Capacidade	10 Litros
Potência	8 kW
Consumo Gás G20/G25	846/983 mm
Consumo Gás G30/G31	630/621 kg/h
Peso Líquido	34 kg

Perguntas Frequentes

Esta fritadeira é adequada para food trucks?

Sim, a sua construção modular e dimensões compactas tornam-na ideal para cozinhas com espaço limitado, como as encontradas em food trucks e unidades móveis de restauração.

Como é feita a ignição da fritadeira?

A ignição é piezoelétrica, ativada de forma simples e segura ao pressionar simultaneamente os dois botões de energia e configuração para um arranque eficiente.

Qual a vantagem do suporte do cesto com filtro?

O suporte com filtro tem uma dupla função: recupera resíduos de fritura para manter o óleo limpo e permite fritar peças maiores, como donuts ou peixe inteiro, diretamente no tanque sem utilizar o cesto.

Quais as dimensões desta fritadeira a gás profissional?

Esta fritadeira profissional tem dimensões de 400x700x325+180 mm. O cesto de fritura mede 250x270x110 mm, otimizando o espaço na sua cozinha ou food truck. A sua construção modular Linha 700 permite uma integração perfeita noutros equipamentos profissionais.

Como efetuar a manutenção e limpeza desta fritadeira a gás profissional?

A manutenção é simplificada graças à válvula de drenagem em aço inoxidável, que permite esvaziar o óleo de forma segura e eficiente. O suporte do cesto com filtro retém resíduos, facilitando a limpeza do tanque. Recomendamos a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável e a verificação dos queimadores para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.