

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt  
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Fritadeira a Gás Profissional Linha 700, 10L

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2230.384
<b>Marca</b>	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 confecção 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 confecção 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.