

# 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 8 Litros - Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5600.018	<b>Modelo:</b>	UD5600.018
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.427 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 600 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5600.018
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás simples de 8 litros e 6 kW, ideal para cozinhas profissionais. Controlo termostático e cestos em aço inoxidável garantem eficiência e higiene.

## Descricao Completa

### fritadeira a gás profissional — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para as cozinhas profissionais mais exigentes, este equipamento de fritura a gás destaca-se pela sua notável eficiência e durabilidade. O sistema de aquecimento controlado por termostato assegura uma temperatura de fritura constante, fundamental para obter resultados culinários de excelência, garantindo a qualidade em cada preparação.

A construção robusta, integralmente em aço inoxidável, tanto dos aquecedores de tubo como dos cestos, garante uma longevidade superior e facilita os processos de higienização. Os indicadores luminosos de temperatura e funcionamento oferecem um controlo intuitivo, permitindo aos chefes e operadores um manuseamento seguro e eficaz durante todo o serviço.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira a gás é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria, desde restaurantes e pastelarias até serviços de take-away e grandes unidades hoteleiras. A sua capacidade de 8 litros torna-a perfeita para preparar porções médias a grandes de alimentos fritos, como batatas, rissóis e pastéis de bacalhau, com máxima eficiência e rapidez.

É particularmente indicada para ambientes de cozinha que procuram um equipamento compacto, mas simultaneamente potente, capaz de responder a picos de elevada procura. O design otimizado para a linha 600 permite uma integração harmoniosa em bancadas de confeitaria, maximizando o espaço útil da sua área de trabalho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x600x300 mm
Consumo Gás G20	0,712 m <sup>3</sup> /h
Entrada de Gás	R1/2"

Característica	Detalhe
Consumo Gás G30-G31	0,451/0,427 kg/h
Capacidade Cuba	8 Litros
Dimensões Cuba	220x350x250 mm
Dimensões Cesto	195x290x90 mm
Volume	0,15 m <sup>3</sup>
Peso Líquido	23 kg
Peso Bruto	25 kg
Potência Nominal	6 kW
Temperatura de Funcionamento	0-180°C
Embalagem (CxPxA)	520x770x470 mm

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma cuba com capacidade para 8 litros, sendo perfeita para a preparação de variados alimentos fritos em cozinhas com volume médio a alto.

### Que tipo de gás utiliza este equipamento?

O aparelho é compatível com gás G20 e G30-G31, com uma entrada de gás R1/2". Esta versatilidade garante flexibilidade na instalação em diferentes cozinhas profissionais.

### É fácil de limpar e manter a fritadeira?

Sim, os aquecedores de tubo e os cestos são fabricados em aço inoxidável, o que simplifica a limpeza diária e assegura uma maior durabilidade e higiene para o seu negócio.

### Quais são as dimensões do cesto de fritura?

O cesto de fritura tem dimensões de 195x290x90 mm, um tamanho otimizado para o volume da cuba, garantindo uma fritura uniforme e eficiente.

### Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta fritadeira a gás?

A fritadeira a gás simples tem dimensões de 400x600x300 mm. É necessário considerar um espaço adicional para todas as ligações ao gás e para uma circulação de ar adequada, conforme as normas de segurança.