

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Basculante a Gás, Linha 700, 60 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.066	<b>Modelo:</b>	UD5700.066
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.59 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.066
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial basculante a gás de 60L para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inox, temperatura ajustável (50-300°C) e segurança reforçada.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás Linha 700 — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente de cozinhas profissionais de elevada exigência, esta fritadeira basculante a gás de 60 litros da Linha 700 representa uma solução robusta e altamente eficiente para a preparação de grandes volumes de alimentos fritos. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, enquanto o sistema basculante manual, através de volante, simplifica o processo de drenagem e limpeza da cuba, otimizando as operações diárias.

O equipamento está dotado de um botão de segurança que interrompe o funcionamento quando a cuba é removida, garantindo máxima proteção durante a utilização. A chama piloto, a válvula termpoar e o termostato de segurança oferecem um controlo preciso da temperatura, que pode ser ajustada entre 50°C e 300°C, minimizando o consumo de gás e assegurando resultados culinários consistentes em diversas preparações, desde batatas a peixe e pastelaria.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes com grande volume de produção, hotéis, refeitórios, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um aparelho fiável e de alta capacidade para fritura contínua. Com uma cuba de 60 litros, permite responder a picos de procura e reduzir o tempo de confeção, tornando-a perfeita para negócios com elevada produção diária de fritos.

A versatilidade térmica desta fritadeira torna-a adequada para cozinhas onde a eficiência energética e a segurança são prioritárias, permitindo a confeção de uma ampla variedade de produtos, desde aperitivos a pratos principais e sobremesas fritas.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	60 Litros
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Dimensões da Cuba (LxPxA)	695x450x200 mm
Consumo de Gás G20	2,17 m <sup>3</sup> /h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Consumo de Gás G30-G31	1,59 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Potência	18 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	110 kg
Peso Bruto	130 kg
Volume	0,95 m <sup>3</sup>
Secção do Cabo	3x2,5 2 H05RNF
Material da Cuba	Aço inoxidável
Regulação de Temperatura	50°C a 300°C

## **Perguntas Frequentes**

---

Qual é a capacidade de óleo desta fritadeira basculante?

Esta fritadeira possui uma cuba com capacidade para 60 litros, ideal para operações de fritura de grande volume em ambientes profissionais que exigem alta produtividade e qualidade constante.

Como é feita a limpeza e manutenção da fritadeira?

A cuba de aço inoxidável e a tampa autoarticulada facilitam significativamente a limpeza. O design basculante manual também contribui para uma drenagem eficiente do óleo e higienização completa, prolongando a vida útil do equipamento.

Que tipo de gás posso utilizar?

A fritadeira é compatível com Gás G20 (gás natural) e G30-G31 (GPL), com consumos detalhados nas especificações técnicas, garantindo versatilidade na instalação e adaptação a diferentes fontes de gás.

Quais as dimensões exatas desta fritadeira basculante e qual o espaço necessário para a sua instalação?

As dimensões desta fritadeira são 800x730x900 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, é essencial prever espaço adicional para ventilação e acessibilidade para manutenção, especialmente nas zonas traseira e laterais.

Que requisitos de instalação são necessários para esta fritadeira a gás?

Este equipamento requer uma ligação à rede de gás apropriada e uma ligação elétrica de 230V para os sistemas de controlo e segurança. Um ponto de água para enchimento da cuba, controlado a partir do painel frontal, é também necessário para o seu correto funcionamento.