

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: 18/05/2026

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

SKU:	UD5700.066	Modelo:	FRITADEIRA BASCULANTE GAS 60lt
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRITADEIRA BASCULANTE GAS 60lt

Descricao Resumida

Fritadeira basculante a gás, Linha 700, com cuba de 60 litros em aço inoxidável e controlo termostático de temperatura (50-300°C). Ideal para restauração.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Linha 700 — Fritadeira Basculante a Gás 60 Litros — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de alta exigência, a fritadeira basculante a gás de 60 litros da Linha 700 oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação de grandes volumes de alimentos fritos.

O seu design intuitivo, com elevação manual através de volante, combinado com o botão de segurança que interrompe o funcionamento ao remover a cuba, garante máxima segurança e facilidade de operação. A chama piloto, válvula termopar e termostato de segurança asseguram um controlo preciso da temperatura e evitam falhas, otimizando o consumo de gás e garantindo resultados culinários consistentes.

A estrutura em aço inoxidável e a cuba de grandes dimensões facilitam a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os mais altos padrões de higiene. A faixa de temperatura ajustável entre 50°C e 300°C confere versatilidade para fritar uma ampla variedade de produtos, desde batatas a peixe e pasteleria.

Aplicações

Esta fritadeira é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável e de alta capacidade para fritura contínua.

A sua cuba de 60 litros permite satisfazer picos de procura e reduzir o tempo de cocção, tornando-a perfeita para estabelecimentos com elevada produção diária de fritos. É igualmente adequada para cozinhas onde a eficiência energética e a segurança são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	60 Litros

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Dimensões da Cuba (LxPxA)	695x450x200 mm
Consumo de Gás G20	2,17 m ³ /h
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 ³
Secção do Cabo	3x2,5 2 H05RNF
Material da Cuba	Aço inoxidável
Regulação de Temperatura	50°C a 300°C