

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional Linha 900 24L com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.044	Modelo:	UD5900.044
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.40 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.044

FAQ

Q: Quais são as dimensões da fritadeira a gás e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta fritadeira a gás profissional tem dimensões de 400x900x900 mm. Para uma instalação segura e eficiente, é necessário prever espaço adicional para a ventilação adequada e acessibilidade para manutenção, idealmente com uma margem de segurança de alguns centímetros em todas as direções., Q: Que requisitos de instalação são necessários para esta fritadeira a gás? A: Para a instalação desta fritadeira, é indispensável uma ligação à rede de gás (G20 com consumo de 1,90 m³/h ou G30-G31 com consumo de 1,40 kg/h) através de uma entrada R 1/2". É crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o cumprimento das normas em vigor., Q: Como posso limpar e manter a fritadeira a gás para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza regular é fundamental. A cuba simplificada em aço inoxidável e os cestos devem ser limpos após cada utilização, preferencialmente após arrefecimento. A chaminé em ferro fundido esmaltado pode ser limpa com um pano húmido. A manutenção preventiva inclui a verificação periódica das ligações de gás e do sistema de ignição., Q: Quais são as características da chaminé e dos cestos desta fritadeira? A: A fritadeira possui uma chaminé em ferro fundido esmaltado, resistente a riscos, o que garante uma maior durabilidade e facilidade de limpeza. Inclui dois cestos em aço inoxidável, com dimensões de 140x350x130 mm cada, perfeitos para uma utilização intensa e profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fritadeira a Gás, Fritadeira Linha 900, Fritadeira Profissional 24L

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15461

Alt Text Imagens

Udfr924apg Fritadeira Gas 24lt Armario

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Udfr924apg Fritadeira Gas 24lt Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Fritadeiras

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

JUJ1919,HRFDG12L12L750E,HRFDG20L20L900E

Uso Profissional - Dicas	<p>Realize a filtragem do óleo diariamente através da válvula de drenagem para prolongar a vida útil do consumível e evitar a transferência de sabores entre alimentos., Aproveite a ignição piezoelétrica para desligar os queimadores em períodos de baixa rotação, reduzindo o consumo de gás G20/G30 sem comprometer a prontidão do serviço., Respeite a carga máxima recomendada para os dois cestos de 140mm de modo a permitir a circulação convectiva do óleo e garantir uma fritura uniforme em toda a cuba., A chaminé em ferro fundido esmaltado deve ser limpa semanalmente para assegurar a correta exaustão dos gases de combustão e manter a eficiência térmica dos queimadores.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha em Hotéis e Unidades de Alojamento, Gestor de F&B em Grupos de Restauração Coletiva, Proprietário de Restaurantes de Elevado Tráfego (High-Volume)</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Cuba simplificada Chaminé em ferro fundido esmaltado resistente a riscos Armário com portas inferiores Queimador com ignição piezoelétrica Controle de temperatura termostático Cestos em aço inoxidável Temperatura de aquecimento ajustável Sistema de combustão a gás altamente eficiente Indicadores de acionamento luminosos Faixa de temperatura operacional (0 – 180°C)</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 400x900x900 mm
 Consumo Gás G20 1,90 m3/h
 Entrada de gás R 1/2"
 Consumo Gás G30-G31 1,40 kg/h
 Capacidade Cuba:: 24 L
 Dimensões: Cuba: 300x400x290 mm
 Dimensões: Cestos 2 x 140x350x130 mm
 Volume: 0,51 m3
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 62 kg
 Potência: nominal 18 Qn/kw</p> <p>Potência: dos queimadores (individual) Kw 3x6 kw</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRCNS9004S,HRCN9004S,HRB9004S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Serviço de Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilizada para a regeneração rápida de salgados tradicionais portugueses e guarnições em volumes elevados, onde a capacidade de 24L permite manter o fluxo contínuo de saída sem quedas de temperatura críticas entre lotes., Restauração de Marisqueira e Peixe Frito: Ideal para a confeção de filetes e pequenos peixes onde a precisão termostática até 180°C é vital para obter uma textura crocante exterior mantendo a suculência do produto, essencial no padrão de qualidade do setor., Cozinhas Centrais e Unidades de Produção: Integrada em linhas de cocção 900 para otimizar o fluxo de trabalho B2B, aproveitando o armário inferior para armazenamento de stock de óleo novo, garantindo uma organização ergonómica e higiénica do posto de trabalho.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Fritadeira a Gás Linha 900 de 24 litros é uma solução de alto rendimento concebida para operações de catering e restauração que exigem produtividade intensiva e recuperação térmica imediata. Com uma construção robusta em aço inoxidável e queimadores de 18kW, este equipamento garante a estabilidade da temperatura do óleo mesmo em ciclos de carga máxima, assegurando fritos com selagem perfeita, menor absorção de gordura e uma redução significativa nos custos operacionais de energia.

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional Linha 900, 24L, com armário. Controlo termostático 0-180°C, ignição piezoelétrica, cestos em inox. Perfeita para cozinhas de alta performance.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta performance, esta fritadeira a gás de 24 litros da Linha 900 é a solução ideal para operações exigentes. A sua robustez e eficiência garantem uma confeção consistente e de qualidade superior, indispensável para estabelecimentos que primam pela excelência culinária em cada prato. O design inteligente integra um armário inferior, otimizando o espaço da sua cozinha profissional.

Equipada com controlo termostático de temperatura e queimadores potentes, esta máquina de fritar assegura resultados impecáveis. A construção duradoura, com chaminé em ferro fundido esmaltado e cestos em aço inoxidável, facilita a limpeza e prolonga a vida útil do equipamento. Desfrute de um sistema de combustão a gás altamente eficiente e ignição piezoelétrica para um arranque rápido e seguro, reduzindo o consumo energético.

Aplicações Profissionais

Esta deep fryer profissional adapta-se perfeitamente a restaurantes com grande afluência, hotéis, cozinhas industriais e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável e de elevado desempenho. A sua capacidade de 24 litros e a potência dos queimadores permitem gerir picos de procura com agilidade, mantendo a qualidade constante na produção de alimentos fritos.

Desde batatas fritas crocantes a tempuras delicadas, esta fritadeira é a escolha acertada para uma vasta gama de fritos, como peixe panado, croquetes, rissóis e chamuças, mantendo a temperatura

ideal para uma fritura perfeita. O armário inferior integrado oferece uma solução de arrumação discreta e funcional, valorizando cada centímetro da sua área de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Consumo de Gás (G20)	1,90 m ³ /h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo de Gás (G30-G31)	1,40 kg/h
Capacidade da Cuba	24 L
Dimensões da Cuba (LxPxA)	300x400x290 mm
Dimensões dos Cestos (LxPxA)	2 x 140x350x130 mm
Volume	0,51 m ³
Peso Líquido	62 kg
Potência Nominal	18 Qn/kW
Potência dos Queimadores	3 x 6 kW
Faixa de Temperatura	0 – 180°C

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal da cuba desta fritadeira a gás para um restaurante de alto volume?

Esta fritadeira possui uma capacidade útil de 24 litros, que é excelente para cozinhas profissionais de médio e grande porte, permitindo uma gestão eficiente dos pedidos em períodos de maior afluência.

Que tipo de manutenção diária é recomendada para maximizar a durabilidade da fritadeira?

Recomenda-se a limpeza diária da cuba simplificada e dos cestos em aço inoxidável após cada utilização. Verifique periodicamente as ligações de gás e o sistema de ignição para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

O armário inferior integrado oferece espaço suficiente para os acessórios?

Sim, o armário inferior com portas proporciona um espaço adicional valioso, ideal para armazenar utensílios, consumíveis ou complementos de fritura, contribuindo para uma cozinha organizada e funcional.

É possível fritar diversos tipos de alimentos sem comprometer a temperatura?

Com um controlo termostático e uma ampla faixa de temperatura de 0 a 180°C, esta fritadeira industrial mantém uma temperatura estável, garantindo a fritura perfeita de uma variedade de alimentos, desde batatas a peixe.

Esta fritadeira é energeticamente eficiente, considerando o consumo de gás?

Sim, graças ao seu sistema de combustão a gás altamente eficiente e à ignição piezoelétrica, esta fritadeira minimiza o consumo energético, otimizando os custos operacionais da sua confeção.