

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Gás Linha 900 24L com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.044	Modelo:	UDFR924APG FRITADEIRA GAS 24lt ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	UDFR924APG FRITADEIRA GAS 24lt ARMARIO

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional Linha 900, 24L, com armário. Controlo termostático de 0-180°C, ignição piezoelétrica, cestos em inox e chaminé esmaltada.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Esta Fritadeira a Gás de 24 litros, pertencente à Linha 900, destaca-se pela sua robustez e eficiência, sendo ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência. Com um controlo de temperatura termostático e queimadores altamente potentes, garante resultados de fritura consistentes e de alta qualidade, essenciais para estabelecimentos que não comprometem a excelência culinária.

O design com armário inferior integrado oferece uma solução prática para otimização do espaço na cozinha, permitindo um armazenamento conveniente e mantendo a área de trabalho organizada. A construção em materiais resistentes, como a chaminé em ferro fundido esmaltado e os cestos em aço inoxidável, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para o dia-a-dia da restauração.

Equipada com um sistema de combustão a gás altamente eficiente e ignição piezoelétrica, esta fritadeira minimiza o consumo energético e proporciona um arranque rápido e seguro. Os indicadores luminosos de acionamento aumentam a segurança operacional, enquanto a ampla faixa de temperatura permite confeccionar uma variedade de alimentos, desde batatas fritas crocantes a tempuras delicadas.

Aplicações

Esta fritadeira profissional é perfeitamente adequada para restaurantes com alto volume de clientes, hotéis, cozinhas industriais, caterings e bares que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de 24 litros e a potência dos queimadores permitem lidar com picos de procura, garantindo agilidade e qualidade na produção.

É uma escolha excelente para estabelecimentos que preparam uma vasta gama de fritos, desde entradas a pratos principais, como peixe panado, croquetes, rissóis e chamuças, mantendo sempre a temperatura ideal para uma fritura perfeita. O armário inferior adiciona funcionalidade em espaços onde cada centímetro conta, oferecendo uma solução de armazenamento discreta para utensílios ou consumíveis.

Especificações 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