

# 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 a Gás Profissional Linha 900 24L com Armário

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	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 &gt; Linha 900 &gt; Gaz &gt; Fritadeiras

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO &gt; Linha 900 &gt; Eletricos, CONFEÇÃO &gt; Linha 900, CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

JUJ1919,HRFDG12L12L750E,HRFDG20L20L900E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<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>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha em Hotéis e Unidades de Alojamento, Gestor de F&amp;B em Grupos de Restauração Coletiva, Proprietário de Restaurantes de Elevado Tráfego (High-Volume)</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;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)&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 400x900x900 mm&lt;br /&gt; Consumo Gás G20 1,90 m3/h&lt;br /&gt; Entrada de gás R 1/2"&lt;br /&gt; Consumo Gás G30-G31 1,40 kg/h&lt;br /&gt; Capacidade Cuba:: 24 L&lt;br /&gt; Dimensões: Cuba: 300x400x290 mm&lt;br /&gt; Dimensões: Cestos 2 x 140x350x130 mm&lt;br /&gt; Volume: 0,51 m3&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: Kg 62 kg&lt;br /&gt; Potência: nominal 18 Qn/kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Potência: dos queimadores (individual) Kw 3x6 kw&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRCNS9004S,HRCN9004S,HRB9004S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<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 <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup>
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.