

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Linha 900 Dupla 2x24L com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.048	Modelo:	UD5900.048
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2.80 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.048
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional Linha 900 com dupla cuba de 2x24L e armário integrado. Ideal para restauração de alto volume.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Fritadeira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial a gás da conceituada Linha 900 oferece uma capacidade excecional de 2x24 litros, ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria com elevada procura. A sua construção robusta e o design funcional garantem um desempenho duradouro e uma eficiência energética superior, otimizando o processo de fritura para resultados consistentemente estaladiços e saborosos, fundamentais para a satisfação do cliente.

A ignição piezoelétrica e o controlo termostático da temperatura asseguram um funcionamento prático e seguro, possibilitando uma gestão precisa do calor para diferentes tipos de alimentos. Os cestos em aço inoxidável, em conjunto com a chaminé esmaltada que oferece resistência a riscos, facilitam significativamente as operações de limpeza e manutenção do equipamento, prolongando a sua vida útil e garantindo os mais altos padrões de higiene em ambientes profissionais.

Com alta eficiência no sistema de combustão a gás, este equipamento minimiza o consumo energético, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável. O armário inferior com portas proporciona um espaço de arrumação conveniente, contribuindo para uma cozinha organizada e funcional, enquanto os indicadores luminosos oferecem um controlo visual imediato do estado da frigideira industrial.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de alta capacidade é perfeitamente adequada para restaurantes movimentados, grandes unidades hoteleiras, cozinhas industriais, cantinas e qualquer estabelecimento do setor HORECA que exija um volume elevado de produção de fritos. A sua capacidade dupla permite a fritura simultânea de diferentes produtos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência e assegurando a consistência na qualidade dos alimentos servidos.

A versatilidade da fritadeira permite que chefs de cozinha executivos em unidades hoteleiras possam gerir a fritura de acompanhamentos e pratos principais em simultâneo, tirando partido das duas cubas independentes para evitar a transferência de sabores. Para gestores de operações de catering e cozinhas industriais, esta solução de fritura garante uma recuperação térmica imediata após a submersão de produtos frescos ou congelados, crucial para manter uma cadência de serviço elevada. Proprietários de restaurantes de elevada rotação beneficiam da robustez e capacidade, que

permitem processar grandes volumes de alimentos fritos mantendo a temperatura do óleo estável, otimizando a higiene e a eficiência da produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Consumo Gás G20	3,81 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	2,80 kg/h
Capacidade Cuba	2 x 24 Litros
Dimensões Cuba (LxPxA)	2 x 300x400x290 mm
Dimensões Cesto (LxPxA)	4 x 140x350x130 mm
Volume	0,7 m³
Peso (Líquido/Bruto)	115 kg
Potência Nominal	36 kW
Potência Queimadores (ind.)	6 x 6 kW
Temperatura Operacional	0 – 180°C
Armário	Inferior com portas
Ignição	Piezoelétrica
Controlo de Temperatura	Termostático

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta fritadeira de cozinha profissional? Esta fritadeira industrial possui duas cubas independentes, cada uma com capacidade para 24 litros, totalizando 48 litros, ideal para volumes de produção elevados.

É fácil limpar e efetuar a manutenção deste equipamento? Sim, o design com chaminé esmaltada que apresenta resistência a riscos e os cestos em aço inoxidável facilitam significativamente as operações de higienização, garantindo uma manutenção prática e higiénica.

Como se processa a instalação de gás deste equipamento de fritura? A fritadeira requer uma entrada de gás R 1/2" e é compatível com Gás G20 (consumo de 3,81 m³/h) ou Gás G30-G31 (consumo de 2,80 kg/h), sendo recomendada a instalação por um técnico certificado para segurança e eficiência.

Quais os acessórios incluídos com esta fritadeira profissional? A fritadeira é entregue com 4 cestos em aço inoxidável, cada um com dimensões de 140x350x130 mm, perfeitamente adequados para as cubas duplas, otimizando a versatilidade de uso.

Quais os principais benefícios de uma fritadeira a gás com armário inferior? O armário inferior oferece um espaço de arrumação conveniente, ajudando a manter a cozinha organizada e funcional, enquanto a operação a gás e o controlo termostático asseguram uma fritura eficiente e resultados consistentes, reduzindo os custos operacionais.