

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Basculante a Gás 120 Litros Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.062	Modelo:	UD5900.062
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2.39 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.062

FAQ

Q: Quais as dimensões desta fritadeira basculante a gás? A: As dimensões da fritadeira basculante a gás são 1200x900x900 mm (largura x profundidade x altura), ideal para integração na linha 900 da sua cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação para esta fritadeira a gás? A: Esta fritadeira requer uma entrada de gás R1/2" e é compatível com G20 (consumo de 3,25 cm³/h) e G30-G31 (consumo de 2,39 kg/h). Necessita de uma tensão de 230 V para os seus componentes elétricos de controlo., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da fritadeira? A: A cuba em aço inoxidável facilita a limpeza. Para segurança, a fritadeira possui um botão de segurança que interrompe o funcionamento quando a cuba é removida, simplificando as operações de manutenção e higiene diária., Q: Quais os sistemas de segurança integrados nesta fritadeira? A: Esta fritadeira está equipada com um botão de segurança para interrupção de funcionamento quando a cuba é removida, um termostato de segurança e uma chama piloto com válvula termopar, garantindo máxima segurança na operação.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fritadeira basculante a gás, fritadeira 120 litros, cozinha industrial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15485

Alt Text Imagens

Udfb9120g Fritadeira Basculante Gas 120 Lt

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Udfb9120g Fritadeira Basculante Gas 120 Lt

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)

5341,VTVS9080FRG21VL,MS1.116.824.003

Descrição Curta Original

<p>Cuba inoxidável
 Botão de segurança para interrupção de funcionamento quando a cuba é removida
 Termostato de segurança
 Chama piloto e válvula termopar (chama que apaga)</p> <p> </p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1200x900x900 mm
 Secções cabo 3x2,5 2 H05RNF
 Consumo Gás G20 3,25 cm3/h
 Entrada de gás R1/2"
 Consumo Gás G30-G31 2,39 kg/h
 Capacidade Cuba:: 120 L
 Volume: 1,52 m3
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 165-185 kg
 Potência: nominal 30 Qn/kw
 Potência: dos queimadores (individual) 30,75 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRB9008S,HRFT9008S,HRFT9004SCR

Descricao Resumida

Fritadeira basculante a gás de 120 litros para uso profissional. Cuba em aço inoxidável com sistemas de segurança avançados e alta performance.

Descricao Completa

Fritadeira Basculante — Principais Vantagens

Concebida para as exigências da restauração e hotelaria modernas, esta fritadeira basculante a gás de grande volume destaca-se pela sua robustez e eficiência. A cuba em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, características essenciais em ambientes de produção intensiva. A sua capacidade considerável é perfeita para estabelecimentos com alta procura, permitindo uma confeção rápida e consistente de grandes quantidades de alimentos fritos.

Equipamento com sistemas de segurança avançados, como o botão de interrupção em caso de remoção da tina e termostato de segurança, garantindo um funcionamento fiável e protegido. A chama piloto e a válvula termopar asseguram que o aparelho opera apenas quando a chama está ativa, prevenindo fugas de gás e otimizando o consumo energético. A construção robusta e o design funcional foram planeados para se integrarem harmoniosamente com outras máquinas de preparação industrial.

Aplicações Profissionais

Esta cuba de fritura basculante a gás é a solução ideal para grandes restaurantes, hotéis, refeitórios industriais, serviços de catering e qualquer estabelecimento da restauração profissional que necessite de uma capacidade de fritura elevada e consistente. Permite preparar grandes quantidades de alimentos, desde batatas fritas a outros petiscos, com rapidez e qualidade, mantendo o sabor e a textura desejados. É um investimento vital para cozinhas que processam grandes volumes de pedidos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1200x900x900 mm
Secções de Cabo	3x2,5 2 H05RNF
Consumo Gás G20	3,25 cm ³ /h
Entrada de Gás	R1/2"
Consumo Gás G30-G31	2,39 kg/h
Capacidade da Cuba	120 Litros
Volume	1,52 m ³
Peso Líquido	165 kg
Peso Bruto	185 kg
Potência Nominal	30 kW
Potência Queimadores (individual)	30,75 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta fritadeira basculante a gás?

A: As dimensões da fritadeira basculante a gás são 1200x900x900 mm (largura x profundidade x altura), ideal para integração na linha 900 da sua cozinha profissional.

Q: Quais os requisitos de instalação para esta fritadeira a gás?

A: Esta fritadeira requer uma entrada de gás R1/2" e é compatível com G20 (consumo de 3,25 cm³/h) e G30-G31 (consumo de 2,39 kg/h). Necessita de uma tensão de 230 V para os seus componentes elétricos de controlo.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da fritadeira?

A: A cuba em aço inoxidável facilita a limpeza. Para segurança, a fritadeira possui um botão de segurança que interrompe o funcionamento quando a cuba é removida, simplificando as operações de manutenção e higiene diária.

Q: Esta fritadeira é recomendada para que tipo de estabelecimentos?

A: É perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija uma fritadeira de alta capacidade e desempenho robusto.

Q: Que tipo de segurança oferece o equipamento?

A: O equipamento possui um botão de segurança para interrupção de funcionamento quando a cuba é removida e um termostato de segurança. Adicionalmente, conta com chama piloto e válvula termopar, garantindo máxima proteção durante a utilização.