

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Basculante 80L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.064	Modelo:	Acessórios de Bar
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	Acessórios de Bar

Descricao Resumida

Fritadeira a gás basculante profissional de 80 litros, Linha 900. Cuba em inox, controlo termostático de temperatura (50-300°C) e elevação manual com volante. Ideal para cozinhas industriais. Dimensões: 800x900x900 mm.

Descrição Completa

Fritadeira a Gás Basculante — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, a fritadeira a gás basculante de 80 litros da Linha 900 destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua conceção inovadora permite uma produção contínua e resultados de fritura consistentes, cruciais para estabelecimentos com grande volume de serviço.

A segurança é uma prioridade, integrando um botão de segurança que interrompe o funcionamento ao remover a cuba, e um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento. O controlo preciso da temperatura e as luzes de aviso garantem uma operação intuitiva e eficaz, otimizando o seu tempo na cozinha.

A cuba em aço inoxidável e a tampa autoarticulada facilitam a limpeza e manutenção, enquanto a chaminé esmaltada à prova de riscos assegura durabilidade. Além disso, a elevação manual com volante confere uma ergonomia superior na manipulação do equipamento.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de fritar grandes quantidades de alimentos. Perfeita para batatas fritas, rissóis, croquetes, tempura e outros fritos que exijam uma imersão profunda e uma temperatura constante. A sua capacidade de 80 litros é adequada para operações de médio a alto volume, garantindo rapidez e qualidade na preparação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Consumo Gás G20	2,17 m ³ /h
Entrada de Gás	R1/2"

Característica	Detalhe
Consumo Gás G30-G31	1,59 kg
Capacidade Cuba	80 L
Volume	0,97 m ³
Potência Nominal	20 Qn/kW
Potência Queimadores (individual)	20,5 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	148 kg
Peso Bruto	165 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	930x1010x1170 mm