

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás Basculante 80L Linha 900 Industrial

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.064	<b>Modelo:</b>	UD5900.064
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.59 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5900.064

## FAQ

Q: Quais as dimensões da fritadeira a gás basculante de 80L e qual o espaço necessário para instalação? A: A fritadeira a gás basculante de 80 litros da Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm. Para garantir uma instalação adequada e segura, recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm nas laterais e na retaguarda para ventilação e acessibilidade., Q: Quais os requisitos de instalação para a fritadeira a gás basculante, incluindo tipo de gás, eletricidade e água? A: Este modelo requer uma entrada de gás R1/2" e é compatível com gás G20 (consumo de 2,17 m³/h) e G30-G31 (consumo de 1,59 kg). A necessidade elétrica é de 230 V. Possui um tubo de enchimento de água controlado a partir do painel frontal, sendo importante assegurar uma ligação de água adequada para o funcionamento., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção da fritadeira a gás basculante para prolongar a sua vida útil? A: A limpeza regular é essencial. A cuba em aço inoxidável e a tampa autoarticulada facilitam a higienização. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, seguindo as instruções do manual para drenagem do óleo e lavagem dos componentes. A chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos também deve ser limpa regularmente para evitar acumulação de resíduos., Q: Que funcionalidades de segurança e controlo de temperatura possui esta fritadeira profissional? A: A fritadeira está equipada com um botão de segurança que interrompe o funcionamento quando a cuba é removida e um termostato de segurança. Possui chama piloto e válvula termopar, que apaga a chama em caso de falha. O controlo termostático permite ajustar a temperatura de 50°C a 300°C, com luzes de aviso que indicam quando a temperatura desejada é atingida.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	fritadeira a gás basculante, fritadeira industrial 80L, fritadeira profissional linha 900
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15487
<b>Alt Text Imagens</b>	Udfb980g Fritadeira Basculante Gas 80 Lt Fritadeira basculante a gás de 80 litros em aço inoxidável para hotelaria e cozinhas industriais profissionais.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Udfb980g Fritadeira Basculante Gas 80 Lt
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Fritadeiras
<b>Categorias Secundárias</b>	CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, PALAMENTA-MENAGE > Acessórios de Bar, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS1116.824.001A,MS1.116.824.003,MS1.116.824.002
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitore o ponto de fumo do óleo utilizando o termostato de precisão para prolongar a vida útil da matéria-gorda e reduzir custos operacionais., Utilize a tampa autoarticulada durante os períodos de pré-aquecimento para reduzir o consumo de gás e acelerar a prontidão do equipamento., Implemente um plano de filtragem diária do óleo aproveitando o sistema de inclinação manual para remover sedimentos que comprometem a qualidade organoléptica dos fritos., Mantenha a chaminé esmaltada desobstruída para garantir a combustão eficiente dos queimadores e evitar a acumulação de resíduos carbonizados.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chefes de Produção de Cozinhas Centrais, Diretores de Food & Beverage (F&B) de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações em Catering de Eventos
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Cuba inoxidável&lt;br /&gt; Botão de segurança para interrupção de funcionamento quando a cuba é removida&lt;br /&gt; Termostato de segurança&lt;br /&gt; Chama piloto e válvula termopar (chama que apaga)&lt;br /&gt; Tubo de enchimento de água, controlado a partir de painel frontal&lt;br /&gt; Tampa autoarticulada compartimento inoxidável com profundidade de 200 mm&lt;br /&gt; Chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos&lt;br /&gt; Controle termostático de temperatura&lt;br /&gt; Temperatura ajustável, 50°C – 300°C&lt;br /&gt; Luzes de aviso ao atingir a temperatura desejada&lt;br /&gt; Elevação manual com volante&lt;/p&gt; </p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 800x900x900 mm&lt;br /&gt; Consumo Gás G20 2,17 m<sup>3</sup>/h&lt;br /&gt; Entrada de gás R1/2" &lt;br /&gt; Consumo Gás G30-G31 1,59 kg&lt;br /&gt; Capacidade Cuba:: 80 L&lt;br /&gt; Volume: 0,97 m<sup>3</sup>&lt;br /&gt; Potência: nominal 20 Qn/kw&lt;br /&gt; Potência: dos queimadores (individual) 20,5 kw&lt;br /&gt; Tensão: 230 V&lt;br /&gt; Peso líquido: 148 Kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 165 kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Dimensões: embalagem: 930x1010x1170 mm&lt;/p&gt; </p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRB9008S,HRFT9008S,HRFT9008E
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Produção de Salgados em Unidades de Catering: Utilizada para a fritura em massa de risóis e croquetes, onde a cuba de 80 litros permite submergir grandes quantidades de produto congelado sem quebra brusca de temperatura. O sistema basculante facilita a extração imediata do produto para estufas de manutenção, evitando a sobre-cofeção., Banquetes e Eventos de Grande Escala: Em contextos de hotelaria de eventos, este equipamento assegura o serviço contínuo de guarnições fritas para centenas de comensais simultaneamente. A potência de 20,5 kW por queimador garante que o óleo retorne rapidamente ao ponto de fumo ideal entre ciclos de produção., Cozinhas Hospitalares e Refeitórios Industriais: Ideal para a confeção de filetes ou batatas fritas em regime de linha, onde a higiene é prioritária. A cuba basculante permite um esvaziamento total do óleo para filtragem ou substituição rápida, facilitando os protocolos de limpeza profunda no final do turno.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A fritadeira a gás basculante de 80 litros da Linha 900 é um equipamento de alto rendimento projetado para otimizar fluxos de trabalho em cozinhas centrais e unidades de produção em massa, onde a consistência térmica e a rapidez na descarga são críticas. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e sistema basculante por volante manual, permite a gestão eficiente de grandes lotes de fritura, garantindo uma recuperação térmica imediata e uma ergonomia superior que minimiza a fadiga operacional e maximiza a segurança alimentar.

## Descrição Resumida

Fritadeira a gás basculante profissional de 80 litros, Linha 900. Cuba em aço inoxidável, controlo de temperatura e elevação manual. Ideal para cozinhas industriais.

## Descrição Completa

### Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, este equipamento de fritura 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. Esta *deep fryer* foi otimizada para o máximo desempenho, garantindo a qualidade de todos os seus fritos.

### Aplicações Profissionais

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. Com este poderoso aparelho, pode facilmente satisfazer as necessidades de produção da sua cozinha.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Consumo Gás G20	2,17 m <sup>3</sup> /h
Entrada de Gás	R1/2"
Consumo Gás G30-G31	1,59 kg
Capacidade Cuba	80 L
Volume	0,97 m <sup>3</sup>
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

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões da fritadeira a gás basculante de 80L e qual o espaço necessário para instalação?**

A: A fritadeira a gás basculante de 80 litros da Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm. Para garantir uma instalação adequada e segura, recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm nas laterais e na retaguarda para ventilação e acessibilidade.

**Q: Quais os requisitos de instalação para a fritadeira a gás basculante, incluindo tipo de gás, eletricidade e água?**

A: Este modelo requer uma entrada de gás R1/2" e é compatível com gás G20 (consumo de 2,17 m<sup>3</sup>/h) e G30-G31 (consumo de 1,59 kg). A necessidade elétrica é de 230 V. Possui um tubo de enchimento de água controlado a partir do painel frontal, sendo importante assegurar uma ligação de água adequada para o funcionamento.

**Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção da fritadeira a gás basculante para prolongar a sua vida útil?**

A: A limpeza regular é essencial. A cuba em aço inoxidável e a tampa autoarticulada facilitam a

higienização. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, seguindo as instruções do manual para drenagem do óleo e lavagem dos componentes. A chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos também deve ser limpa regularmente para evitar acumulação de resíduos.

**Q: Que funcionalidades de segurança e controlo de temperatura possui esta fritadeira profissional?**

A: A fritadeira está equipada com um botão de segurança que interrompe o funcionamento quando a cuba é removida e um termostato de segurança. Possui chama piloto e válvula termopar, que apaga a chama em caso de falha. O controlo termostático permite ajustar a temperatura de 50°C a 300°C, com luzes de aviso que indicam quando a temperatura desejada é atingida.

**Q: Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alta demanda?**

A: Sim, com uma capacidade de 80 litros e construção robusta, esta fritadeira a gás da Linha 900 é perfeita para cozinhas de alta demanda, garantindo desempenho e durabilidade, assegurando uma produção eficiente e de alta qualidade mesmo em períodos de pico.