

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Fritadeira a Gás 25L Linha 900 Alto Rendimento c/ Elevação Automática

Informacoes do Produto

SKU:	UD3800.314	Modelo:	FRITADEIRA GAS 25L UDIGFP25AC ALTO REND.C/LEV.AUTO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRITADEIRA GAS 25L UDIGFP25AC ALTO REND.C/LEV.AUTO
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600, 900
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 25L, Linha 900, com elevação automática e alto rendimento. Ideal para cozinhas Horeca. Produção de ~30 kg/h.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na cozinha profissional, esta fritadeira a gás de alto rendimento oferece uma capacidade generosa de 25 litros, ideal para estabelecimentos Horeca e de hotelaria com elevado volume de produção. A sua tecnologia avançada garante uma fritura eficiente e uniforme, essencial para a qualidade dos seus pratos.

Equipada com um sistema de combustão pré-misturado PREMIX e controlo eletrónico preciso, permite modular a potência de acordo com a quantidade de produto, garantindo poupança de gás e otimização do tempo. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e fácil manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

A funcionalidade de elevação automática, juntamente com o painel LCD Easytouch, simplifica as operações diárias, desde a memorização de ciclos de cozedura até à limpeza automática da cuba. Esta fritadeira é a solução perfeita para chefs que procuram fiabilidade, desempenho superior e inovação.

Aplicações

Esta fritadeira é indispensável em cozinhas de restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que necessitem de uma produção contínua de fritos. A sua capacidade de fritar até 30 kg/h de batatas congeladas torna-a ideal para picos de trabalho e eventos de grande escala. Perfeita para a confeção de uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas a peixe e outros acompanhamentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x800x1260 mm
Capacidade	25 litros
Dimensão Cesto	140x365x130 mm
Produção Batatas Congeladas	~30 kg/h
Consumo Gás G30-G31	1,942 kg/h
Peso Bruto	92 kg
Tensão	230 V
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 304 Monobloco
Tecnologia de Combustão	Pré-misturado PREMIX com modulação de potência
Controlo	Eletrónico com sonda de temperatura, Painel LCD Easytouch
Cestos Incluídos	2