

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Profissional Linha 900, 22L

Informacoes do Produto

SKU:	UD3901.720	Modelo:	UD3901.720
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	81 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3901.720
Marca	UDI
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	900
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional Linha 900, cuba de 22L em inox. Controlo eletrónico preciso, 30 programas e levantamento automático de cestos.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Linha 900 — Fritadeira Industrial de 22 Litros — Principais Vantagens

Concebida para a restauração e hotelaria de excelência, esta fritadeira profissional de elevada produtividade dispõe de uma cuba de 22 litros fabricada em aço inoxidável AISI 304. Este material garante durabilidade superior e simplifica significativamente a limpeza. O seu sistema de aquecimento por resistências de imersão, também em aço inoxidável, assegura uma distribuição de calor uniforme e tempos de recuperação rápidos, elementos cruciais para a eficiência operacional.

A tecnologia eletrónica avançada permite uma regulação precisa da temperatura, com variação entre 0 e 185 °C e uma precisão de ± 1 °C. Adicionalmente, oferece a memorização de 30 programas de fritura, otimizando o processo para diferentes tipos de alimentos. O painel de controlo tátil de 7 pategadas proporciona uma interface intuitiva, simplificando a operação e o monitoramento, incluindo funcionalidades como ciclo de limpeza e diagnóstico do sistema.

A função inovadora de levantamento automático e programável dos cestos, com dois atuadores lineares, maximiza a eficiência operacional. Assim, minimiza o esforço do operador e garante resultados consistentes. Esta característica, em conjunto com a generosa capacidade da cuba e a zona fria alargada, contribuem para a qualidade superior do produto final e para a extensão da vida útil do óleo.

Construída com tampo em aço inox de 20/10 de espessura e pés ajustáveis em altura, esta unidade de cocção é sinónimo de robustez e estabilidade. O termostato de segurança com rearme manual e os alarmes HACCP reforçam o compromisso com a segurança alimentar e a conformidade com as exigentes normas do setor.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que exigem alta produtividade e qualidade constante. A capacidade de 22 litros e a regulação precisa da temperatura são ideais para fritar uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas a produtos panados, assegurando sempre a textura e o sabor perfeitos. O mecanismo de elevação automática é particularmente benéfico em ambientes de ritmo acelerado, onde a eficiência e a ergonomia são critérios fundamentais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade da cuba	22 litros
Dimensão do cesto	240x420x180 mm
Tensão	400 V
Peso (líquido)	81 kg
Construção	Aço inoxidável AISI 304
Controlo de temperatura	Eletrónico, 0 a 185 °C (precisão ±1 °C)
Painel de Controlo	Tátil de 7 polegadas
Programas de fritura	30
Sistema de levantamento	Automático e programável, 2 meios cestos
Segurança	Termostato de segurança com rearme manual, alarmes HACCP

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil desta fritadeira elétrica?

A fritadeira possui uma cuba com capacidade de 22 litros, ideal para operações de fritura de volume médio a alto no seu estabelecimento.

Como funciona o sistema de levantamento automático dos cestos?

Esta fritadeira está equipada com um sistema de levantamento automático e programável para dois meios cestos, utilizando atuadores lineares que permitem elevar os cestos em 120 mm, otimizando o processo de fritura e a segurança do operador em momentos de pico.

É fácil limpar a cuba de cozedura?

Sim, a cuba de cozedura é embutida em aço inoxidável AISI 304 com cantos internos curvos para

facilitar a limpeza diária. As resistências de aquecimento podem ser rodadas até 90° para um acesso totalmente desimpedido, garantindo uma higiene impecável.

Quais as dimensões desta fritadeira elétrica?

Esta fritadeira elétrica possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura), sendo perfeitamente adequada para integração em cozinhas profissionais de Linha 900.

Que acessórios estão incluídos com a fritadeira?

Este modelo inclui 1 filtro de malha em aço cromado, 2 meios cestos para fritar em aço cromado com pega frontal resistente ao calor, 1 tampa para a cuba e 1 extensão para drenagem frontal da cuba. Também estão incluídos pés reguláveis em altura em aço inoxidável para uma adaptação perfeita à sua cozinha.