

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional Linha 900 22L com Filtragem

Informacoes do Produto

SKU:	UD3901.726	Modelo:	UD3901.726
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	94 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3901.726
Marca	UDI
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	900
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional monocuba, Linha 900, 22L, construção em inox com filtragem automática de óleo e 30 programas de cozedura. Ideal para alta produtividade.

Descricao Completa

fritadeira elétrica profissional — Fritadeira com Filtragem — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, este equipamento de fritura da Linha 900 diferencia-se pela sua capacidade e eficiência. Com uma cuba de 22 litros e um sistema de filtragem de óleo totalmente automatizado, garante uma produtividade excecional e uma otimização dos custos operacionais, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade da confeção.

A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, juntamente com o design ergonómico que facilita a limpeza e manutenção, oferece durabilidade e higiene para qualquer ambiente de restauração. A regulação eletrónica de potência e os 30 programas de cozedura asseguram um controlo preciso e resultados consistentes, independentemente do tipo de produto a confeccionar.

O painel de controlo tátil de alta resolução, intuitivo e fácil de usar, permite gerir todos os parâmetros de cozedura, desde a temperatura até aos ciclos de limpeza, com total segurança e fiabilidade. Esta *deep fryer* é a solução ideal para quem procura alto rendimento e qualidade superior a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é perfeitamente adequada para restaurantes com elevado volume de produção, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que necessitem de eficiência e rapidez. A sua capacidade de 22 litros e o sistema de filtragem integrado tornam-na ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos fritos, como batatas, peixe, frango ou pastelaria, garantindo sempre um produto crocante e de qualidade superior. É a escolha inteligente para cozinhas de restauração rápida e similares, que procuram um equipamento fiável e eficiente para o seu dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade	22 litros
Dimensões do Cesto	240x420x180 mm
Produção Batatas Congeladas	Não especificado kg/h
Peso Líquido	94 kg
Tensão de Alimentação	400 V
Controlo	Eletrónico, painel tátil 7"
Sistema de Filtragem	Automático, 2 estágios
Material	Aço inoxidável AISI 304

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica e que espaço exige?

R: Esta fritadeira elétrica possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). É essencial considerar estas medidas para garantir que o equipamento se integra perfeitamente na sua cozinha profissional, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

P: Quais são os requisitos de ligação elétrica para esta fritadeira?

R: A fritadeira requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento. Certifique-se de que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos para garantir uma operação segura e eficiente do equipamento. Aconselhamos a consulta de um eletricista qualificado para a instalação adequada.

P: Como é realizada a manutenção e limpeza do sistema de filtragem de óleo?

R: A fritadeira inclui um sistema de filtragem de óleo totalmente automático com filtragem em dois estágios (metálico e fino), maximizando a vida útil do óleo. As resistências podem ser rodadas até 90° para facilitar a limpeza da cuba. O painel de controlo tátil inclui um ciclo de limpeza do tanque, tornando o processo simples e higiénico.

P: Que programas de cozedura automáticos estão disponíveis e como funcionam?

R: Equipada com um painel de controlo tátil de 7 polegadas e 30 programas de cozedura automática, esta fritadeira permite selecionar o tipo, quantidade e temperatura do produto a fritar. O controlo eletrónico gere automaticamente o ciclo de cozedura, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade a cada utilização.

P: Quais os acessórios incluídos com a fritadeira elétrica?

R: A fritadeira é fornecida com um filtro de malha em aço cromado para descanso dos cestos, uma tampa para a cuba, uma extensão para drenagem frontal da cuba e pés reguláveis em altura em aço

inoxidável. Estes acessórios complementam a funcionalidade e a facilidade de uso do equipamento.