

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 Linha 900 de Alto Rendimento 23L

Informacoes do Produto

SKU:	UD3901.734	Modelo:	FRITADEIRA GAS EVO 23L NEFGP9123 ALTO RENDIMENTO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRITADEIRA GAS EVO 23L NEFGP9123 ALTO RENDIMENTO
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão

Linha	700, 900
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás de alto rendimento para uso profissional, capacidade de 23 litros. Painel touchscreen e 30 programas para controlo preciso de temperatura. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

fritadeira a gás profissional — Fritadeira a Gás de Alto Rendimento — Principais Vantagens

Concebida para otimizar operações em cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira a gás de alto rendimento oferece um controlo eletrónico avançado e uma capacidade generosa de 23 litros. Garante uma fritura eficiente e uniforme, essencial para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, tanto no corpo como na cuba, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene. A sua proteção anti salpicos e chaminé integrada contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e organizado.

Com 30 programas predefinidos e um painel de controlo digital touchscreen de 7 polegadas, a precisão na regulação da temperatura (0 a 185°C com $\pm 1^{\circ}\text{C}$) é incomparável. Esta tecnologia permite adaptar-se rapidamente a diferentes tipos de alimentos, otimizando a qualidade do produto final e a produtividade.

Integrando funcionalidades como a gestão de alarmes HACCP, ciclo de limpeza de resíduos e termostato de segurança, esta fritadeira não só melhora a eficiência operacional, mas também garante a segurança alimentar e a longevidade do equipamento, representando um investimento inteligente para qualquer negócio.

Aplicações

Esta fritadeira a gás de alto rendimento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e empresas de catering. A sua elevada capacidade de 23 litros e a rapidez de recuperação térmica permitem responder eficazmente a picos de procura.

É perfeita para fritar uma diversidade de produtos, desde batatas fritas e aperitivos a peixe e frango panados, garantindo sempre resultados crocantes e saborosos. A precisão do controlo de temperatura é crucial para otimizar a fritura de alimentos congelados e frescos, mantendo a integridade do óleo e prolongando o seu tempo de utilização.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x900 mm
Capacidade da Cuba	23 litros
Dimensões do Cesto	340x420x200 mm
Peso Bruto	87 kg
Potência Elétrica	0.1 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	0 a 185°C (precisão ±1°C)
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304