

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 Profissional Linha 900 23L com Filtragem Automática

Informacoes do Produto

SKU:	UD3901.742	Modelo:	UD3901.742
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	1.96 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3901.742
Marca	UDI
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	900
Potência	Mais de 15 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de 23L com filtragem automática de óleo e termóstato digital, ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

Descricao Completa

Desenhada para a exigência de ambientes de cozinha profissional, esta fritadeira a gás redefine os padrões de eficiência e qualidade. Com uma capacidade generosa de 23 litros e um sistema de filtragem de óleo totalmente automatizado, é a escolha ideal para restaurantes e unidades de hotelaria que procuram otimizar custos operacionais e preservar o sabor dos seus pratos.

A automação avançada, que inclui controlo eletrónico de chama e 30 programas de fritura configuráveis, garante resultados consistentemente uniformes, mesmo sob o ritmo acelerado de um serviço de ponta. A robustez da construção em aço inoxidável AISI 304, combinada com um intuitivo painel de controlo digital tátil de 7 polegadas, oferece durabilidade, facilidade de higienização e uma experiência de utilização sem igual.

Fritadeira a Gás Profissional — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética Superior:** Reduz o consumo de gás através de um controlo eletrónico de chama preciso.
- **Prolongamento da Vida Útil do Óleo:** Sistema de filtragem automática que purifica o óleo, resultando em poupanças significativas e qualidade consistente.
- **Resultados de Fritura Otimizados:** 30 programas configuráveis e controlo de temperatura exato para uma vasta gama de alimentos.
- **Construção Duradoura e Higiénica:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304 para maior resistência e facilidade de limpeza.
- **Operação Intuitiva:** Painel de controlo digital tátil de 7 polegadas que simplifica a programação e monitorização.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para fritar é perfeitamente vocacionado para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering, onde a demanda por frituras rápidas e homogêneas é constante. A sua capacidade e eficiência tornam-na indispensável em ambientes de elevado volume, ao mesmo tempo que assegura os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, em conformidade com as diretrizes HACCP. É particularmente recomendada para unidades que procuram maximizar a rentabilidade através da economia de óleo e uma manutenção simplificada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade	23 litros
Dimensões do Cesto	340x420x200 mm
Consumo Gás G20	2.64 m³/h
Consumo Gás G30-G31	1.96 kg/h
Peso Bruto	105 kg
Potência Gás	25 kW
Potência Elétrica	0.10 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui uma cuba com capacidade total de 23 litros, otimizada para alto rendimento e zonas frias eficazes, contribuindo para a qualidade do óleo.

Como funciona o sistema de filtragem de óleo automático?

O sistema de filtragem é totalmente automático, com dois estágios (filtro metálico e filtro fino) que maximizam a vida útil do óleo, filtrando-o e devolvendo-o à cuba de forma eficiente.

Este equipamento é adequado para pastelarias ou apenas restaurantes?

É ideal para qualquer operação de restauração, incluindo pastelarias, devido à sua versatilidade e ao controlo de temperatura preciso que permite fritar uma vasta gama de produtos com excelência.

Quais são os requisitos de instalação para esta fritadeira a gás profissional?

A fritadeira requer uma ligação a gás (G20 ou G30/G31) e uma ligação elétrica de 230 V. A potência

de gás é de 25 kW e a elétrica de 0,10 kW. Recomenda-se instalação por técnico qualificado.

Que acessórios estão incluídos com a fritadeira a gás?

Inclui 1 filtro de malha em aço cromado, 2 meios cestos para fritar com pega resistente ao calor, 1 tampa, 1 extensão para drenagem frontal do tanque e pés reguláveis em altura.