

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fritadeira Industrial a Gás 23L Linha 900 c/ Elevação Automática

Informacoes do Produto

SKU:	UD3901.744	Modelo:	UD3901.744
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	111 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3901.744
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 industrial a gás de 23L, Linha 900, com elevação automática e filtragem de óleo. Ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta máquina de fritar a gás de 23 litros representa a vanguarda em equipamentos para hotelaria. O seu design robusto em aço inoxidável AISI 304, com um topo de 20/10 de espessura e sistema anti-salpicos, garante durabilidade e higiene excepcionais, características imprescindíveis para ambientes de alta exigência.

A tecnologia de fritura avançada, que inclui um sistema de elevação automática de cestos e filtragem de óleo integrada, otimiza os processos operacionais. Esta funcionalidade não só minimiza o tempo de inatividade, permitindo manter a produção contínua mesmo com o óleo a 180°C, como também prolonga a vida útil do óleo, garantindo sempre a máxima qualidade dos alimentos confeccionados.

O painel de controlo digital tátil de 7 polegadas, com 30 programas pré-definidos e regulação precisa de temperatura até 185°C, simplifica a operação e maximiza a eficiência. A gestão inteligente de alarmes HACCP e a função de diagnóstico do sistema asseguram a segurança alimentar e a longevidade do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de alta performance é ideal para restaurantes com grande volume de clientes, unidades hoteleiras, cozinhas industriais e empresas de catering que necessitam de uma solução fiável para a preparação de alimentos fritos. A sua capacidade de 23 litros e a produtividade otimizada para batatas congeladas garantem uma resposta eficaz às exigências de picos de trabalho, mantendo a qualidade constante.

É particularmente adequada para cozinhas que procuram otimizar a gestão do recurso óleo, reduzir custos operacionais e garantir a consistência no ponto de fritura. A versatilidade dos 30 programas permite adaptar-se a uma vasta gama de produtos, desde batatas fritas a croquetes e outros fritos tradicionais.

Configure os 30 programas pré-definidos de acordo com a curva de humidade de cada produto para maximizar a crocância e reduzir o consumo de gás. Recomendamos realizar ciclos de filtragem entre os turnos de almoço e jantar para remover partículas carbonizadas que aceleram a oxidação do óleo. Mantenha o nível do óleo sempre entre as marcas mínima e máxima para otimizar a eficiência da zona fria e evitar o stress térmico excessivo da resistência a gás.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade da Cuba	23 litros
Dimensão do Cesto	340x420x200 mm
Potência (Gás)	25 kW
Potência (Elétrica)	0,1 kW
Tensão	230 V
Peso Bruto	111 kg
Consumo Gás G20	Variável, consulte o manual
Consumo Gás G30-G31	Variável, consulte o manual
Material	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	20/10 mm

Característica	Detalhe
Painel de Controlo	Digital tátil de 7 polegadas
Programas Pré-definidos	30
Margem de Temperatura	Até 185°C
Segurança	Gestão de alarmes HACCP, função de diagnóstico do sistema
Acessórios incluídos	1 filtro de malha em aço cromado, 2 meios cestos para fritar em aço cromado, 1 tampa, 1 extensão para drenagem frontal do tanque, pés reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do sistema de elevação e filtragem automática de óleo?

Este sistema minimiza o tempo de inatividade, permitindo a filtragem do óleo enquanto está quente, e prolonga a sua vida útil, garantindo uniformidade na qualidade dos alimentos fritos e reduzindo os custos de substituição.

É possível utilizar esta fritadeira com diferentes tipos de gás?

Sim, a fritadeira é compatível com Gás G20 e G30-G31, com os consumos indicados, o que oferece flexibilidade na instalação consoante a disponibilidade do tipo de gás no local.

Como a fritadeira contribui para a segurança alimentar?

A gestão de alarmes HACCP, a zona fria para recolha de partículas de alimentos e o ciclo de limpeza da cuba integrados, asseguram o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

Quais os acessórios incluídos com o equipamento?

A fritadeira é fornecida com um filtro de malha em aço cromado para suporte dos cestos, dois meios cestos para fritar em aço cromado com pega resistente ao calor, uma tampa, uma extensão para drenagem frontal do tanque e pés reguláveis em altura.

Quais os requisitos de instalação elétrica e a gás para este equipamento?

Este equipamento requer uma ligação de gás para os 25 kW de potência e uma ligação elétrica de 230 V para os 0,1 kW de potência elétrica, que alimenta os sistemas de controlo e elevação automática. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança em vigor para equipamentos de restauração. Certifique-se de que a sua infraestrutura cumpre estes requisitos antes da instalação.