

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 Industrial 25L com Tecnologia Táctil

Informacoes do Produto

SKU:	UD3800.364	Modelo:	3800.364
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	3800.364

Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 25L com ecrã tátil, 20 ciclos personalizáveis e construção em aço inox. Ideal para alta produção em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Eleve a eficiência e a qualidade da sua cozinha profissional com esta avançada fritadeira industrial. Concebida para otimizar o processo de fritura, este equipamento robusto apresenta um controlo eletrónico intuitivo por ecrã tátil e uma capacidade generosa de 25 litros. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração exigentes. Desfrute de resultados consistentes e de elevada produção de alimentos fritos, essenciais para satisfazer os seus clientes.

Equipada com tecnologia de última geração, esta deep fryer elétrica incorpora resistências blindadas basculantes e um sistema com área fria profunda na cuba, o que prolonga a vida útil do óleo e mantém a qualidade dos alimentos. Com 20 ciclos de fritura personalizáveis e um ciclo de *Melting* automático para descongelação controlada, esta versátil fritadeira elétrica adapta-se a qualquer necessidade culinária. A inclusão de um recipiente de óleo com rodinhas facilita a manutenção e garante uma operação mais higiénica.

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

- Controlo Eletrónico por Ecrã Tátil: Permite uma operação precisa e personalização de até 20 ciclos de fritura, memorizando ainda o último ciclo para maior conveniência.
- Construção Premium em Aço Inoxidável: Estrutura e cuba de fritura em AISI 304 asseguram máxima higiene, resistência à corrosão e longa durabilidade.

- Sistema de Aquecimento Eficiente: Resistências blindadas basculantes e modulação de potência garantem aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- Manutenção Simplificada: Cuba com área fria profunda, filtro de fundo e ciclo de lavagem automático facilitam a limpeza e a gestão do óleo.
- Mobilidade e Praticidade: Inclui um recipiente para o óleo montado sobre rodinhas e pés ajustáveis em aço inoxidável para fácil movimentação e estabilidade.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram uma solução de alta performance e fiabilidade. A sua capacidade de produção de 35 kg/h de batatas congeladas torna-a perfeita para cozinhas com elevado volume de pedidos, garantindo que os alimentos são sempre servidos na perfeição. É uma ferramenta indispensável para otimizar os seus processos de fritura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inox AISI 304
Cuba de Fritura	AISI 304, embutida, com área fria profunda
Sistema de Resistências	Blindadas, basculáveis
Controlo	Eletrónico com tela sensível ao toque
Ciclos de Fritura	20 personalizáveis, memorização do ciclo anterior
Capacidade	25 litros (óleo)
Dimensões (mm)	400x900x1265
Dimensão Cesto (mm)	140x365x130
Produção Batatas Cong. (kg/h)	~35
Potência (kW)	6,6 - 13,2 - 20
Tensão (V)	400
Peso Bruto (kg)	79
Carro de óleo	Recipiente de óleo colocado numa estrutura com rodinhas
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma cuba com capacidade para 25 litros de óleo, que permite fritar maiores quantidades de alimentos de uma só vez, ideal para estabelecimentos com grande fluxo de clientes.

É possível personalizar os programas de fritura?

Sim, o equipamento permite programar até 20 ciclos de fritura personalizados através do ecrã tátil, garantindo a preparação ideal para diferentes tipos de alimentos.

Como é efetuada a limpeza da cuba?

A limpeza é facilitada por um ciclo de lavagem automático da cuba e um filtro de fundo, além das resistências basculáveis, que proporcionam acesso fácil para uma higienização completa.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alta demanda?

Com uma produção de aproximadamente 35 kg/h de batatas congeladas e a sua construção robusta, esta fritadeira industrial é perfeitamente adequada para ambientes de restauração com elevado volume de trabalho.

Possui sistema de descongelamento?

Sim, a fritadeira inclui um ciclo de *Melting* automático, que assegura um descongelamento controlado dos alimentos antes da fritura, contribuindo para a qualidade final.