

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 Industrial a Gás de Alta Produção 25L

Informacoes do Produto

SKU:	UD3800.368	Modelo:	3800.368
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	3800.368

Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900
Potência	8–15 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de 25L com alta produção (~30kg/h), controlo tátil e ciclos de lavagem automáticos. Ideal para restaurantes.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar a gás de 25 litros destaca-se pela sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. O sistema de aquecimento a gás Variomix SE e o controlo eletrónico com ecrã tátil permitem uma operação precisa e eficiente, essencial em ambientes de restauração e hotelaria. A sua cuba de fritura embutida com área fria profunda contribui para uma fritura uniforme e para prolongar a vida útil do óleo, ao mesmo tempo que assegura resultados superiores em cada utilização.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de grande capacidade é ideal para estabelecimentos que necessitam de um desempenho elevado e constante, como restaurantes de fast food, cantinas, hotéis e serviços de catering. Com 20 ciclos de fritura personalizáveis e memorização do último ciclo, adapta-se facilmente a diferentes tipos de alimentos, desde batatas fritas a produtos panados. O seu sistema de lavagem automático da cuba e o recipiente de óleo com rodinhas simplificam significativamente as tarefas de manutenção e garantem um ambiente de trabalho mais higiénico e seguro para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço Inox AISI 304
Cuba de Fritura	AISI 304 embebida, com área fria profunda
Sistema de Combustão	Variomix SE
Sondas de Temperatura	Incluídas
Filtro de Fundo	Da cuba
Controlo Principal	Eletrónico com tela sensível ao toque
Ciclos de Fritura	20 personalizáveis
Memorização de Ciclo	Do ciclo anterior
Sistema de Aquecimento	Elétrico modular com modulação de potência
Ciclo de "Melting"	Automático para descongelamento controlado
Ciclo de Lavagem	Automático da cuba
Autodiagnóstico	Sim
Recipiente de Óleo	Com estrutura e rodinhas
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável
Dimensões (mm)	400x900x1260
Capacidade (Litros)	25
Dimensão Cesto (mm)	140x365x130
Produção Batatas Cong. (kg/h)	~30
Consumo Gás G30-G31 (kg/h)	1,942
Peso Bruto (kg)	92
Potência (kW)	9~25
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás utiliza esta fritadeira industrial?

Esta fritadeira usa gás G30-G31, com um consumo eficiente de 1,942 kg/h, o que a torna uma opção económica para cozinhas profissionais.

Qual é a capacidade de produção de batatas fritas congeladas?

A fritadeira tem uma capacidade de produção de aproximadamente 30 kg/h de batatas fritas congeladas, ideal para atender a volumes elevados de procura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o equipamento integra um ciclo de lavagem automático da cuba e um filtro de fundo, simplificando a limpeza diária e minimizando o esforço da sua equipa.

Posso personalizar os ciclos de fritura?

Com 20 ciclos de fritura personalizáveis, esta fritadeira permite ajustar as configurações para diferentes produtos e memoriza o último ciclo utilizado para maior conveniência.

O sistema de aquecimento é robusto e fiável?

Equipada com um sistema de aquecimento elétrico modular e função "Melting" automático para descongelamento controlado, esta máquina oferece um excelente desempenho e fiabilidade, garantindo a qualidade da sua confeção.