

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: 10/06/2026

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

Fritadeira Eléctrica Linha 900, 25 Litros, Alto Rendimento

Informacoes do Produto

SKU:	UD3800.308	Modelo:	FRITADEIRA ELE.25L UDIEFU25AC ALTO REND.C/LEV.AUTO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRITADEIRA ELE.25L UDIEFU25AC ALTO REND.C/LEV.AUTO

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 25 litros e alto rendimento para hotelaria. Estrutura em aço inox, painel LCD Easytouch e até 35 kg/h de produção.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica de Alto Rendimento — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta fritadeira elétrica de 25 litros destaca-se pela sua capacidade de produção elevada e eficácia energética. Com um sistema de aquecimento elétrico avançado, incorpora modulação de potência que otimiza o consumo energético, adaptando-se a grandes ou pequenas quantidades de produto sem comprometer a qualidade da fritura.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade, higiene e facilidade de manutenção. A cuba monobloco sem soldaduras, juntamente com a zona fria extensa, prolonga a vida útil do óleo, resultando em poupanças significativas e melhor sabor dos alimentos. O painel eletrónico LCD Easytouch oferece controlo intuitivo, permitindo personalizar até 12 ciclos de cozedura e aceder a funções como "Melting" e ciclos automáticos de lavagem, otimizando o fluxo de trabalho.

A segurança e a praticidade são asseguradas pelo sistema de resistências blindadas elevatórias com fixação automática, que simplifica a limpeza da cuba. Com uma produção de até 35 kg/h de batatas congeladas, este equipamento é ideal para estabelecimentos com elevada demanda, garantindo sempre resultados de fritura consistentes e de alta qualidade.

Aplicações

Esta fritadeira é a solução perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que exija alta produção e fiabilidade. A sua capacidade de 25 litros e o ciclo de cozedura personalizável tornam-na versátil para uma vasta gama de produtos, desde batatas fritas a anéis de cebola e outros fritos, garantindo sempre uma cozedura uniforme e crocante. É adequada inclusivamente para cozinhas industriais devido ao seu alto rendimento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x1260 mm

Capacidade	25 Litros
Dimensão do cesto	140x365x130 mm
Produção de batatas congeladas	~35 kg/h
Peso bruto	75 kg
Potência	6,6-13,2-20 kW
Tensão	400 V
Material da estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Cuba de cozedura	Monobloco embutido, AISI 304, com zona fria
Sistema de elevação	Resistências blindadas elevatórias c/ fixação automática
Controlo	Painel eletrónico LCD Easytouch
Acessórios incluídos	2 cestos