

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Linha 900, 25 Litros, Alto Rendimento

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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

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