

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira a Gás 25L Linha 900 Alto Rendimento c/ Elevação Automática

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3800.314	<b>Modelo:</b>	FRITADEIRA GAS 25L UDIGFP25AC 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 GAS 25L UDIGFP25AC ALTO REND.C/LEV.AUTO

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 25L, Linha 900, com elevação automática e alto rendimento. Ideal para cozinhas Horeca. Produção de ~30 kg/h.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na cozinha profissional, esta fritadeira a gás de alto rendimento oferece uma capacidade generosa de 25 litros, ideal para estabelecimentos Horeca e de hotelaria com elevado volume de produção. A sua tecnologia avançada garante uma fritura eficiente e uniforme, essencial para a qualidade dos seus pratos.

Equipada com um sistema de combustão pré-misturado PREMIX e controlo eletrónico preciso, permite modular a potência de acordo com a quantidade de produto, garantindo poupança de gás e otimização do tempo. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e fácil manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

A funcionalidade de elevação automática, juntamente com o painel LCD Easytouch, simplifica as operações diárias, desde a memorização de ciclos de cozedura até à limpeza automática da cuba. Esta fritadeira é a solução perfeita para chefs que procuram fiabilidade, desempenho superior e inovação.

### Aplicações

Esta fritadeira é indispensável em cozinhas de restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que necessitem de uma produção contínua de fritos. A sua capacidade de fritar até 30 kg/h de batatas congeladas torna-a ideal para picos de trabalho e eventos de grande escala. Perfeita para a confeção de uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas a peixe e outros acompanhamentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x800x1260 mm
Capacidade	25 litros
Dimensão Cesto	140x365x130 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Produção Batatas Congeladas</b>	~30 kg/h
<b>Consumo Gás G30-G31</b>	1,942 kg/h
<b>Peso Bruto</b>	92 kg
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material da Cuba</b>	Aço Inoxidável AISI 304 Monobloco
<b>Tecnologia de Combustão</b>	Pré-misturado PREMIX com modulação de potência
<b>Controlo</b>	Eletrónico com sonda de temperatura, Painel LCD Easytouch
<b>Cestos Incluídos</b>	2