

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás Linha 900, 25L, Alto Rendimento, Cesto Auto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3800.316	<b>Modelo:</b>	FRITADEIRA GAS 25L UDIGFU25AC 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 UDIGFU25AC ALTO REND.C/LEV.AUTO

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás de linha 900 com 25L de capacidade, alto rendimento e elevação automática dos cestos. Estrutura em inox, controlo eletrónico e produção de 30 kg/h.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás Linha 900 — Vantagens e Performance Superior

Descubra a eficiência e a alta produtividade com a nossa fritadeira a gás de 25 litros, concebida para as cozinhas profissionais mais exigentes. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e painéis extraíveis, este equipamento assegura durabilidade e facilidade na manutenção. A cuba de cozedura monobloco, sem soldaduras e com uma extensa zona fria, otimiza o processo de fritura, garantindo a qualidade dos alimentos e um uso eficiente do óleo.

Equipada com o inovador sistema de combustão PREMIX e tecnologia de queimadores infravermelhos, esta fritadeira a gás oferece modulação precisa da potência. Esta funcionalidade inteligente permite ajustar o consumo de gás às necessidades exatas, seja para grandes volumes de produção ou para quantidades menores, resultando numa significativa poupança energética e operacional. O controlo eletrónico avançado com sonda de temperatura e painel LCD Easytouch simplifica as operações diárias.

Com 12 ciclos de cozedura personalizáveis e funções automáticas como o ciclo "Melting" e de lavagem da cuba, este equipamento proporciona uma versatilidade excepcional. O sistema de autodiagnóstico integrado adiciona uma camada extra de fiabilidade, garantindo que o seu negócio opere sem interrupções indesejadas.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de elevada produtividade e consistência. A capacidade de 25 litros e a produção de aproximadamente 30 kg/h de batatas congeladas tornam-na perfeita para atender a picos de procura, mantendo sempre a qualidade dos fritos. O sistema de elevação automática dos cestos otimiza o fluxo de trabalho e minimiza a intervenção manual, sendo crucial para operações onde a eficiência é prioritária.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	400x900x1260 mm
<b>Capacidade</b>	25 litros
<b>Dimensão do Cesto</b>	140x365x130 mm
<b>Produção (Batatas congeladas)</b>	~30 kg/h
<b>Consumo de 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 com painéis extraíveis
<b>Cuba de Cozedura</b>	Aço inoxidável AISI 304 monobloco embutido (sem soldaduras), com zona fria
<b>Sistema de Combustão</b>	Pré-misturado PREMIX com modulação da potência
<b>Queimadores</b>	Tecnologia infravermelhos com potência modular
<b>Controlo</b>	Eletrónico com sonda de temperatura e painel LCD Easytouch
<b>Funções Programáveis</b>	12 ciclos de cozedura personalizados, memorização do ciclo precedente, ciclo "Melting" automático, ciclo automático de lavagem da cuba, autodiagnóstico
<b>Acessórios Incluídos</b>	2 cestos