

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido
ao produto

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

Informacoes do Produto

SKU:	UD3800.316	Modelo:	FRITADEIRA GAS 25L UDIGFU25AC ALTO REND.C/LEV.AUTO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	400x900x1260 mm
Capacidade	25 litros
Dimensão do Cesto	140x365x130 mm
Produção (Batatas congeladas)	~30 kg/h
Consumo de Gás (G30-G31)	1,942 kg/h
Peso Bruto	92 kg
Tensão	230 V
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304 com painéis extraíveis
Cuba de Cozedura	Aço inoxidável AISI 304 monobloco embutido (sem soldaduras), com zona fria
Sistema de Combustão	Pré-misturado PREMIX com modulação da potência
Queimadores	Tecnologia infravermelhos com potência modular
Controlo	Eletrónico com sonda de temperatura e painel LCD Easytouch
Funções Programáveis	12 ciclos de cozedura personalizados, memorização do ciclo precedente, ciclo "Melting" automático, ciclo automático de lavagem da cuba, autodiagnóstico
Acessórios Incluídos	2 cestos