

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, 22L, Alto Rendimento

Informacoes do Produto

SKU:	UD3901.716	Modelo:	FRITADEIRA EL EVO 22L NEFEP9122 ALTO RENDIMENTO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRITADEIRA EL EVO 22L NEFEP9122 ALTO RENDIMENTO

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional Linha 900, 22L de capacidade, com painel de controlo tátil e 30 programas. Construída em aço inox, ideal para alta produtividade em restauração.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica Linha 900 — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevado volume, esta fritadeira elétrica mono cuba da Linha 900 oferece uma produtividade excepcional. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o design otimizado promove uma utilização eficiente e segura.

A tecnologia eletrónica avançada permite um controlo preciso da temperatura e a personalização de até 30 programas de fritura, assegurando resultados consistentemente perfeitos. A capacidade de rotação das resistências até 90° simplifica a manutenção, tornando a limpeza da cuba rápida e higiénica.

Com a função de cozedura automática, este equipamento adapta-se a diferentes produtos e quantidades, minimizando a necessidade de supervisão constante e otimizando o tempo da equipa. A eficiência energética é maximizada através da regulação de potência, contribuindo para a redução dos custos operacionais.

Aplicações

Esta fritadeira é ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alto rendimento para preparar grandes volumes de alimentos fritos, desde batatas congeladas a produtos panados, com qualidade superior e de forma contínua.

A sua capacidade de 22 litros e a funcionalidade programável tornam-na perfeita para ambientes onde a consistência e a rapidez são cruciais, permitindo a personalização do processo de fritura para diversos itens do menu e otimizando a produtividade diária.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade da Cuba	22 Litros
Dimensão Cesto	240x420x180 mm
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	81/- kg
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Controlo de Temperatura	Eletrónico, 0-185°C (precisão $\pm 1^\circ\text{C}$)
Programas de Fritura	30 programas pré-definidos
Segurança	Termostato de segurança com rearme manual