

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional Linha 900 22L com Filtragem

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3901.726	<b>Modelo:</b>	UD3901.726
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	94 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD3901.726
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional monocuba, Linha 900, 22L, construção em inox com filtragem automática de óleo e 30 programas de cozedura. Ideal para alta produtividade.

## Descricao Completa

### fritadeira elétrica profissional — Fritadeira com Filtragem — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, este equipamento de fritura da Linha 900 diferencia-se pela sua capacidade e eficiência. Com uma cuba de 22 litros e um sistema de filtragem de óleo totalmente automatizado, garante uma produtividade excepcional e uma otimização dos custos operacionais, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade da confeção.

A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, juntamente com o design ergonómico que facilita a limpeza e manutenção, oferece durabilidade e higiene para qualquer ambiente de restauração. A regulação eletrónica de potência e os 30 programas de cozedura asseguram um controlo preciso e resultados consistentes, independentemente do tipo de produto a confeccionar.

O painel de controlo tátil de alta resolução, intuitivo e fácil de usar, permite gerir todos os parâmetros de cozedura, desde a temperatura até aos ciclos de limpeza, com total segurança e fiabilidade. Esta *deep fryer* é a solução ideal para quem procura alto rendimento e qualidade superior a longo prazo.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é perfeitamente adequada para restaurantes com elevado volume de produção, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que necessitem de eficiência e rapidez. A sua capacidade de 22 litros e o sistema de filtragem integrado tornam-na ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos fritos, como batatas, peixe, frango ou pastelaria, garantindo sempre um produto crocante e de qualidade superior. É a escolha inteligente para cozinhas de restauração rápida e similares, que procuram um equipamento fiável e eficiente para o seu dia a dia.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade	22 litros
Dimensões do Cesto	240x420x180 mm

Característica	Detalhe
Produção Batatas Congeladas	Não especificado kg/h
Peso Líquido	94 kg
Tensão de Alimentação	400 V
Controlo	Eletrónico, painel tátil 7"
Sistema de Filtragem	Automático, 2 estágios
Material	Aço inoxidável AISI 304

## Perguntas Frequentes

---

**P: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica e que espaço exige?**

**R:** Esta fritadeira elétrica possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). É essencial considerar estas medidas para garantir que o equipamento se integra perfeitamente na sua cozinha profissional, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

**P: Quais são os requisitos de ligação elétrica para esta fritadeira?**

**R:** A fritadeira requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento. Certifique-se de que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos para garantir uma operação segura e eficiente do equipamento. Aconselhamos a consulta de um eletricista qualificado para a instalação adequada.

**P: Como é realizada a manutenção e limpeza do sistema de filtragem de óleo?**

**R:** A fritadeira inclui um sistema de filtragem de óleo totalmente automático com filtragem em dois estágios (metálico e fino), maximizando a vida útil do óleo. As resistências podem ser rodadas até 90° para facilitar a limpeza da cuba. O painel de controlo tátil inclui um ciclo de limpeza do tanque, tornando o processo simples e higiénico.

**P: Que programas de cozedura automáticos estão disponíveis e como funcionam?**

**R:** Equipada com um painel de controlo tátil de 7 polegadas e 30 programas de cozedura automática, esta fritadeira permite selecionar o tipo, quantidade e temperatura do produto a fritar. O controlo eletrónico gere automaticamente o ciclo de cozedura, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade a cada utilização.

**P: Quais os acessórios incluídos com a fritadeira elétrica?**

**R:** A fritadeira é fornecida com um filtro de malha em aço cromado para descanso dos cestos, uma tampa para a cuba, uma extensão para drenagem frontal da cuba e pés reguláveis em altura em aço inoxidável. Estes acessórios complementam a funcionalidade e a facilidade de uso do equipamento.