

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Profissional Linha 900, 22L

Informacoes do Produto

SKU:	UD3901.730	Modelo:	UD3901.730
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	104 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3901.730
Marca	UDI

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional Linha 900, 22 litros, com elevação automática de cestos e filtragem de óleo integrada para alta produtividade.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica Linha 900 — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de excelência foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, combinando um design robusto em aço inoxidável AISI 304 com tecnologia avançada para otimizar os processos de fritura. Garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo, minimizando a necessidade de manutenção frequente. É importante destacar a sua eficiência energética e a capacidade de manter a qualidade do óleo por mais tempo, traduzindo-se em poupanças significativas para o seu negócio.

A incorporação de um sistema de elevação automática de cestos e a regulação eletrónica de temperatura asseguram resultados de fritura perfeitos e consistentes. Com 30 programas de confeção predefinidos, o controlo preciso sobre o tempo e a temperatura eleva a qualidade dos alimentos, garantindo que cada porção é confeccionada na perfeição, sem sobreaquecimento ou cozedura insuficiente. A sua operação intuitiva permite que a equipa se foque noutras tarefas, otimizando o fluxo de trabalho.

A tecnologia de filtragem automática e retorno do óleo otimiza a sua utilização, prolongando significativamente a vida útil do óleo e mantendo a sua qualidade por mais tempo. Este sistema inovador contribui para a poupança nos custos operacionais, melhora a higiene e a segurança na cozinha, simplificando as operações de limpeza e manutenção diárias. A segurança na operação é uma prioridade, com alarmes HACCP integrados.

O painel de controlo tátil de alta resolução oferece uma interface intuitiva e de fácil utilização, permitindo uma gestão eficiente e monitorização contínua do processo de fritura. Dotado de funcionalidades como o diagnóstico do sistema e alarmes HACCP, a fritadeira contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo, facilitando o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de restauração, cozinhas industriais, serviços de catering de grande volume e snack-bars que necessitem de uma solução de fritão profissional e eficiente. A sua capacidade de 22 litros e alta produtividade tornam-na perfeita para confeccionar grandes quantidades de alimentos fritos, desde batatas congeladas a produtos

panados e vegetais, mantendo sempre a qualidade superior.

Particularmente adequada para operações com procura constante, como buffets, refeitórios e eventos de grande escala, onde a consistência e a rapidez são cruciais. O sistema de elevação automático e os programas de cozedura permitem que o operador se concentre noutras tarefas, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de pico. A sua versatilidade adapta-se a diferentes tipos de alimentos, desde peixe a carne, garantindo sempre resultados impecáveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	400 x 900 x 900 mm
Capacidade da Cuba	22 litros
Dimensão do Cesto	240 x 420 x 180 mm
Peso Líquido	104 kg
Potência Elétrica	22 kW
Tensão	400 V
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304
Controlo de Temperatura	Eletrónico, 0 a 185°C (precisão $\pm 1^\circ\text{C}$)
Sistema de Filtragem de Óleo	Automático, 2 estágios
Sistema de Elevação de Cestos	Automático e programável (2 meios cestos)

Perguntas Frequentes

Qual a frequência recomendada para a filtragem do óleo?

A frequência ideal de filtragem depende do volume de uso diário. Com o sistema automático de duas fases, é possível filtrar o óleo regularmente, mesmo durante o expediente, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade dos alimentos sem interrupções significativas.

Posso programar diferentes tipos de fritura?

Sim, o equipamento integra 30 programas de cozedura automáticos que permitem ao operador selecionar o tipo, quantidade e temperatura do produto a ser frito. O controlo eletrónico adapta o ciclo de cozedura automaticamente, garantindo resultados consistentes para diversas preparações.

Como é feita a limpeza da cuba?

A cuba de cozedura é feita em aço inoxidável AISI 304, com cantos internos curvos para facilitar a limpeza. As resistências de aquecimento podem ser rodadas até 90° através de um gancho de elevação, permitindo um acesso total para uma higienização eficaz e rápida.

Quais as dimensões desta fritadeira elétrica?

A fritadeira elétrica Linha 900 tem dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na sua cozinha profissional.

Quais os requisitos de instalação para esta fritadeira?

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V e uma potência de 22 kW. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança.