

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/05/2026

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

## Fritadeira a Gás Linha 900 de Alto Rendimento 23L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3901.734	<b>Modelo:</b>	FRITADEIRA GAS EVO 23L NEFGP9123 ALTO RENDIMENTO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FRITADEIRA GAS EVO 23L NEFGP9123 ALTO RENDIMENTO

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás de alto rendimento para uso profissional, capacidade de 23 litros. Painel touchscreen e 30 programas para controlo preciso de temperatura. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### **fritadeira a gás profissional — Fritadeira a Gás de Alto Rendimento — Principais Vantagens**

Concebida para otimizar operações em cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira a gás de alto rendimento oferece um controlo eletrónico avançado e uma capacidade generosa de 23 litros. Garante uma fritura eficiente e uniforme, essencial para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, tanto no corpo como na cuba, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene. A sua proteção anti salpicos e chaminé integrada contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e organizado.

Com 30 programas predefinidos e um painel de controlo digital touchscreen de 7 polegadas, a precisão na regulação da temperatura (0 a 185°C com  $\pm 1^\circ\text{C}$ ) é incomparável. Esta tecnologia permite adaptar-se rapidamente a diferentes tipos de alimentos, otimizando a qualidade do produto final e a produtividade.

Integrando funcionalidades como a gestão de alarmes HACCP, ciclo de limpeza de resíduos e termostato de segurança, esta fritadeira não só melhora a eficiência operacional, mas também garante a segurança alimentar e a longevidade do equipamento, representando um investimento inteligente para qualquer negócio.

### **Aplicações**

Esta fritadeira a gás de alto rendimento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e empresas de catering. A sua elevada capacidade de 23 litros e a rapidez de recuperação térmica permitem responder eficazmente a picos de procura.

É perfeita para fritar uma diversidade de produtos, desde batatas fritas e aperitivos a peixe e frango panados, garantindo sempre resultados crocantes e saborosos. A precisão do controlo de temperatura é crucial para otimizar a fritura de alimentos congelados e frescos, mantendo a

integridade do óleo e prolongando o seu tempo de utilização.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x900 mm
Capacidade da Cuba	23 litros
Dimensões do Cesto	340x420x200 mm
Peso Bruto	87 kg
Potência Elétrica	0.1 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	0 a 185°C (precisão $\pm 1^{\circ}\text{C}$ )
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304