

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Industrial Linha 900, 23L, c/ Elevação Automática

Informacoes do Produto

SKU:	UD3901.738	Modelo:	UD3901.738
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	111 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3901.738
Marca	UDI

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial Linha 900, 23L, com elevação automática de cestos, controlo digital tátil e construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

fritadeira a gás — Fritadeira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração rápida, esta máquina de fritar a gás da Linha 900 distingue-se pela sua generosa capacidade de 23 litros e tecnologia de elevação automática. Garante uma confeção otimizada e consistente, fundamental para manter um elevado padrão de qualidade em períodos de grande procura. O seu design robusto em aço inoxidável AISI 304 e a chaminé integrada com proteção anti salpicos asseguram durabilidade e facilidade de higienização, propriedades cruciais para operações que não comprometem a segurança alimentar nem a longevidade do equipamento.

A operacionalidade intuitiva é assegurada por um painel de controlo digital tátil de 7 polegadas, que permite gerir até 30 programas de fritura com ajuste preciso da temperatura entre 0 e 185°C. Esta exatidão é vital para obter resultados perfeitos em cada lote de alimentos, desde batatas fritas a outros produtos, e para manter um rendimento elevado durante todo o serviço. O sistema de elevação automática dos cestos, complementado por um sinal acústico, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha e minimiza a intervenção manual, contribuindo para uma maior segurança e eficiência.

A gestão avançada desta máquina inclui alarmes HACCP, ciclos de limpeza de resíduos automatizados, além de funções de pré-aquecimento e manutenção de temperatura constante a 100°C. Estas características facilitam o cumprimento das rigorosas normas sanitárias e prolongam a vida útil do óleo de fritura. A ampla zona fria na cuba de cozedura assegura a recolha eficaz de partículas, mantendo o óleo mais limpo por mais tempo e contribuindo decisivamente para a qualidade superior dos alimentos confeccionados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura de alta performance é perfeito para restaurantes de grande volume, cozinhas de hotéis, unidades de catering e estabelecimentos de restauração que exigem a máxima eficiência e consistência. A sua capacidade de 23 litros e a funcionalidade de elevação automática são ideais para períodos de pico, permitindo uma gestão ágil e sem falhas da produção de fritos. É igualmente adequada para cozinhas onde a manutenção da qualidade do produto e a facilidade de limpeza são prioritárias, garantindo o cumprimento das mais exigentes normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Descrição Técnica
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade	23 Litros
Dimensão do Cesto	340x420x200 mm
Peso Bruto	111 kg
Potência (Gás)	Variável (de acordo com o queimador)
Potência (Elétrica)	0,1 kW
Tensão	230 V
Consumo Gás G20	Dados ausentes
Consumo Gás G30-G31	Dados ausentes

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de óleo desta fritadeira e qual o tamanho do cesto?

Esta fritadeira possui uma capacidade generosa de 23 litros de óleo e integra um cesto com dimensões de 340x420x200 mm. É otimizada para operações de alta produção de alimentos fritos.

O controlo de temperatura é preciso e fácil de usar?

Sim, o painel digital tátil de 7 polegadas oferece um controlo de temperatura muito preciso, ajustável entre 0 e 185°C com uma margem de $\pm 1^\circ\text{C}$. Dispõe de 30 programas predefinidos para diversas necessidades de confeção.

Esta fritadeira possui funções que auxiliam na manutenção e higiene?

Sim, a máquina está equipada com gestão de alarmes HACCP e um ciclo de limpeza de resíduos automático. Estas funcionalidades facilitam a manutenção da higiene e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Qual a vantagem da elevação automática dos cestos?

A elevação automática e programável dos cestos (120 mm) aumenta significativamente a produtividade e a segurança em ambientes de alta demanda. Garante a uniformidade da fritura e liberta o operador para outras tarefas.

Quais acessórios estão incluídos com a fritadeira a gás?

O equipamento é fornecido com um filtro de malha em aço cromado, dois meios cestos para fritar em aço cromado com alça resistente ao calor, uma tampa e uma extensão para escoamento frontal da cuba. Inclui também pés reguláveis em altura para maior adaptabilidade.