

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	UD3901.744	Modelo:	UD3901.744
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	111 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3901.744

FAQ

Q: Quais as dimensões da fritadeira e o espaço necessário para instalação? A: A fritadeira a gás possui dimensões de 400x900x900 mm. Para uma instalação adequada, recomendamos considerar um espaço adicional em redor para ventilação e manutenção, especialmente na Linha 900, que requer uma integração perfeita na cozinha profissional. Consulte o manual para os requisitos específicos de cada modelo., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e a gás para este equipamento? A: Este equipamento requer uma ligação de gás para os 25 kW de potência e uma ligação elétrica de 230 V para os 0,1 kW de potência elétrica, que alimenta os sistemas de controlo e elevação automática. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança em vigor para equipamentos de restauração. Certifique-se de que a sua infraestrutura cumpre estes requisitos antes da instalação., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do sistema de filtragem de óleo da fritadeira? A: A fritadeira possui um sistema de filtragem de óleo totalmente automático, com filtragem em dois estágios: filtro metálico e filtro fino em tecnopolímero. O ciclo de limpeza da cuba é gerido pelo painel de controlo digital tátil. O recipiente interno de 25 litros para recolha do óleo filtrado deve ser esvaziado regularmente. Para detalhes específicos sobre o processo de limpeza e substituição de filtros, por favor, consulte o manual de utilizador fornecido com o equipamento., Q: Este modelo de fritadeira inclui algum acessório específico ou compatível? A: Sim, a fritadeira é equipada com 1 filtro de malha em aço cromado para suporte dos cestos, 2 meios cestos para fritar em aço cromado com pega resistente ao calor, 1 tampa e 1 extensão para drenagem frontal do tanque. Possui também pés reguláveis em altura para uma adaptação perfeita ao seu espaço de trabalho. Os cestos de elevação automática também são parte integrante do equipamento., Q: Existe um programa específico para diferentes tipos de alimentos, como batatas congeladas? A: Sim, o painel de controlo digital tátil de 7 polegadas oferece 30 programas pré-definidos que permitem ao operador selecionar facilmente o tipo, quantidade e temperatura do produto a fritar. Isto otimiza o processo de fritura para diversos alimentos, incluindo batatas congeladas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fritadeira industrial a gás, fritadeira 23 litros, fritadeira profissional com elevador automático

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14973

Alt Text Imagens

Fritadeira Gas Evo 23l Nefgp9123fa Lev Aut/filtrag

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira Gas Evo 23l Nefgp9123fa Lev Aut/filtrag

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Fritadeiras
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	JUU1919,HRFDG20L20L900E,HRFDG20L900E
Uso Profissional - Dicas	Configure os 30 programas pré-definidos de acordo com a curva de humidade de cada produto para maximizar a crocância e reduzir o consumo de gás., Realize ciclos de filtragem entre os turnos de almoço e jantar para remover partículas carbonizadas que aceleram a oxidação do óleo., Utilize a função de diagnóstico no painel tátil para monitorizar desvios térmicos e garantir o cumprimento estrito dos registos HACCP., Mantenha o nível do óleo sempre entre as marcas mínima e máxima para otimizar a eficiência da zona fria e evitar o stress térmico excessivo da resistência a gás.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Diretor de F&B (Food & Beverage), Gestor de Unidade de Restauração Coletiva

Descrição Curta Original

- Fabricada em aço inox AISI 304, tampo em aço inox 20/10 espessura com anti salpicos de 300 mm e chaminé integrada.
- Cuba de cozedura profunda em aço inox AISI 304 com cantos arredondados com ampla expansão frontal para óleo e zona fria extensa para recolher partículas de alimentos, capacidade 23 L.
- Acendimento automático de dois queimadores principais externos em aço inox com controle eletrónico de chama.
- Graças aos 30 programas, o operador pode selecionar facilmente o tipo, quantidade e temperatura do produto a fritar.
- Painel de controle digital táctil Touchscreen de 7" de alta qualidade com placa eletrónica para regulação de temperatura de 0 a 185°C com precisão $\pm 1^\circ\text{C}$.
- Gestão de alarmes HACCP, ciclo de limpeza da cuba, função de pré-aquecimento e manutenção a 100°C e diagnósticos do sistema.
- Sistema totalmente automático de filtragem de óleo, retorno à cuba com filtragem de 2 estágios: filtro metálico e filtro fino em plástico tecno polímero para maximizar a vida útil de cada ciclo do óleo, prolongando assim a qualidade e a vida útil do óleo. Recipiente interno em aço inox com capacidade para 25 litros para recolha do óleo filtrado. O óleo filtrado é devolvido com segurança à cuba por meio de uma bomba de engrenagem, através da torneira de enchimento posicionada no fundo da cuba. O sistema de filtragem e o enchimento da cuba podem ser realizados com óleo a uma temperatura de 180°C, minimizando o tempo de inatividade, usando os acessórios adequados: mangueira flexível e tubo de metal moldado. O tanque pode ser abastecido com óleo retirado de um recipiente externo ou esvaziando o recipiente interno de recolha num recipiente externo.
- Sistema de levantamento automático e programável de dois meios cestos, com 2 atuadores lineares que permitem levantar os cestos em 120 mm, sinal acústico para indicar o fim do tempo de fritura.
- Equipado com: 1 filtro de malha em aço cromado para suporte dos cestos de fritadeira; 2 meios cestos para fritar em aço cromado com pega resistente ao calor, 1 tampa, 1 extensão para drenagem frontal do tanque, pés reguláveis em altura.

Descrição Original (1/2)

Dimensões: 400x900x900 mm
Capacidade 23 Lt
Dimensão cesto 340x420x200 mm
Produção:
Batatas cong. - kg/h
Consumo Gás G20 - m³/h
Consumo Gás G30-G31 - kg/h
Peso bruto: kg 111
Potência: Gas 25 kw
Potência: Elétrica 0,1 kw
Tensão: 230 V

Cross-sells (SKU | Título)

HRB9008S,HRFT9008ECR,HRFT9008S

Uso Profissional - Casos de Uso

Operações de Fine Dining e Hotelaria de Luxo: Utilização do sistema de elevação automática para garantir o ponto de fritura preciso em guarnições delicadas, eliminando o erro humano e permitindo que o chef se foque no empratamento enquanto o equipamento gere o tempo de imersão., Catering de Eventos e Banquetes: Processamento de grandes volumes de fritos tradicionais portugueses com recuperação térmica imediata entre ciclos, assegurando que a temperatura do óleo não desce criticamente e evitando a absorção excessiva de gordura pelos alimentos., Unidades de Fast Casual de Elevado Tráfego: Implementação da filtragem ativa durante o serviço para remover detritos de sedimentação na zona fria, mantendo a transparência do óleo e reduzindo os custos operacionais com a substituição prematura de matéria-prima.

Uso Profissional - Introdução

Esta fritadeira a gás da Linha 900 é um equipamento de alta performance desenvolvido para unidades de produção alimentar que exigem máxima produtividade e padronização rigorosa. Com uma cuba de 23 litros e potência de 25 kW, o seu diferencial competitivo reside no sistema de elevação automática e na filtragem integrada, que permitem otimizar o ciclo de vida do óleo e garantir a consistência organolética dos produtos, mesmo em serviços de fluxo contínuo e elevada pressão operacional.

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de 23L, Linha 900, com elevação automática e filtragem de óleo. Ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta máquina de fritar a gás de 23 litros representa a vanguarda em equipamentos para hotelaria. O seu design robusto em aço inoxidável AISI 304, com um topo de 20/10 de espessura e sistema anti-salpicos, garante durabilidade e higiene excepcionais, características imprescindíveis para ambientes de alta exigência.

A tecnologia de fritura avançada, que inclui um sistema de elevação automática de cestos e filtragem de óleo integrada, otimiza os processos operacionais. Esta funcionalidade não só minimiza o tempo de inatividade, permitindo manter a produção contínua mesmo com o óleo a 180°C, como também prolonga a vida útil do óleo, garantindo sempre a máxima qualidade dos alimentos confeccionados.

O painel de controlo digital tátil de 7 polegadas, com 30 programas pré-definidos e regulação precisa de temperatura até 185°C, simplifica a operação e maximiza a eficiência. A gestão inteligente de alarmes HACCP e a função de diagnóstico do sistema asseguram a segurança alimentar e a longevidade do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de alta performance é ideal para restaurantes com grande volume de clientes, unidades hoteleiras, cozinhas industriais e empresas de catering que necessitam de uma solução fiável para a preparação de alimentos fritos. A sua capacidade de 23 litros e a produtividade otimizada para batatas congeladas garantem uma resposta eficaz às exigências de picos de trabalho, mantendo a qualidade constante.

É particularmente adequada para cozinhas que procuram otimizar a gestão do recurso óleo, reduzir custos operacionais e garantir a consistência no ponto de fritura. A versatilidade dos 30 programas permite adaptar-se a uma vasta gama de produtos, desde batatas fritas a croquetes e outros fritos tradicionais.

Configure os 30 programas pré-definidos de acordo com a curva de humidade de cada produto para maximizar a crocância e reduzir o consumo de gás. Recomendamos realizar ciclos de filtragem entre os turnos de almoço e jantar para remover partículas carbonizadas que aceleram a oxidação do óleo. Mantenha o nível do óleo sempre entre as marcas mínima e máxima para otimizar a eficiência da zona fria e evitar o stress térmico excessivo da resistência a gás.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Capacidade da Cuba	23 litros
Dimensão do Cesto	340x420x200 mm
Potência (Gás)	25 kW
Potência (Elétrica)	0,1 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Peso Bruto	111 kg
Consumo Gás G20	Variável, consulte o manual
Consumo Gás G30-G31	Variável, consulte o manual
Material	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	20/10 mm
Painel de Controlo	Digital tátil de 7 polegadas
Programas Pré-definidos	30
Margem de Temperatura	Até 185°C
Segurança	Gestão de alarmes HACCP, função de diagnóstico do sistema
Acessórios incluídos	1 filtro de malha em aço cromado, 2 meios cestos para fritar em aço cromado, 1 tampa, 1 extensão para drenagem frontal do tanque, pés reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do sistema de elevação e filtragem automática de óleo?

Este sistema minimiza o tempo de inatividade, permitindo a filtragem do óleo enquanto está quente, e prolonga a sua vida útil, garantindo uniformidade na qualidade dos alimentos fritos e reduzindo os custos de substituição.

É possível utilizar esta fritadeira com diferentes tipos de gás?

Sim, a fritadeira é compatível com Gás G20 e G30-G31, com os consumos indicados, o que oferece flexibilidade na instalação consoante a disponibilidade do tipo de gás no local.

Como a fritadeira contribui para a segurança alimentar?

A gestão de alarmes HACCP, a zona fria para recolha de partículas de alimentos e o ciclo de limpeza da cuba integrados, asseguram o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

Quais os acessórios incluídos com o equipamento?

A fritadeira é fornecida com um filtro de malha em aço cromado para suporte dos cestos, dois meios cestos para fritar em aço cromado com pega resistente ao calor, uma tampa, uma extensão para drenagem frontal do tanque e pés reguláveis em altura.

Quais os requisitos de instalação elétrica e a gás para este equipamento?

Este equipamento requer uma ligação de gás para os 25 kW de potência e uma ligação elétrica de 230 V para os 0,1 kW de potência elétrica, que alimenta os sistemas de controlo e elevação automática. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança em vigor para equipamentos de restauração. Certifique-se de que a sua infraestrutura cumpre estes requisitos antes da instalação.