

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial Elétrica 25L com Levantamento Automático

Informações do Produto

SKU:	UD3800.326	Modelo:	3800.326
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	400 x 900 x 1110 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	3800.326

Descrição Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 25L com elevação automática do cesto e filtração de óleo para resultados de fritura consistentes e eficientes.

Descrição Completa

Fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira industrial de elevação automática oferece um desempenho excepcional e resultados de fritura consistentes. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento

inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. A sua tecnologia avançada permite um controlo preciso da cozedura, ideal para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta e eficiente para diversos ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bars. A capacidade de 25 litros, juntamente com o sistema de filtração de óleo integrado, permite a preparação contínua de grandes volumes de alimentos fritos, como batatas fritas, rissóis e croquetes, sem comprometer a qualidade. A funcionalidade de recarga automática do óleo e os ciclos de fritura personalizados tornam este aparelho indispensável para otimizar a produção e manter padrões elevados de serviço.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Cuba de fritura	AISI 304 com zona fria profunda
Cesto	1/1 GN em aço inox (1x365x300x130 mm)
Capacidade	25 litros
Produção batatas congeladas	~35 kg/h
Aquecimento	Elétrico modular com modulação de potência
Termóstato de segurança	Proteção da resistência
Bomba	Trifásica integrada
Recarga de óleo	Função automática mediante interruptor específico
Ciclos de fritura	12 personalizados
Ciclo "melting"	Automático
Recipiente de óleo	Estrutura com rodinhas para filtragem
Esvaziamento da cuba	Torneira para esvaziamento rápido
Acessório de limpeza	Lança para limpeza, enchimento e esvaziamento do óleo
Dimensões (mm)	400x900x1110/1265

Dimensão cesto (mm)	1x365x300x130
Peso Líquido/Bruto (kg)	101/115
Potência (kW)	6,6-13,2-20
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do sistema de levantamento automático do cesto?

O sistema de levantamento automático garante uniformidade na fritura, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício, pois retira o cesto do óleo no momento exato, evitando que os alimentos fiquem em excesso ou em falta de cozedura.

Esta fritadeira é adequada para grandes volumes de produção?

Sim, com uma capacidade de 25 litros e a capacidade de fritar aproximadamente 35 kg de batatas congeladas por hora, esta fritadeira industrial é perfeitamente adequada para cozinhas de alto volume e estabelecimentos de restauração.

Como funciona a filtração e recarga automática do óleo?

A fritadeira possui uma bomba trifásica integrada e um recipiente de óleo com rodinhas, permitindo uma filtração eficiente. A recarga automática é ativada por um interruptor específico, facilitando a manutenção e prolongando a vida útil do óleo.

Posso personalizar os ciclos de fritura para diferentes produtos?

Absolutamente. Este modelo oferece 12 ciclos de fritura personalizados, permitindo adaptar o processo de cozedura a diversos tipos de alimentos, desde batatas a outras iguarias fritas, garantindo sempre a melhor textura e sabor.

A limpeza do equipamento é fácil e segura?

A estrutura em aço inoxidável AISI 304, a torneira de esvaziamento rápido da cuba e a lança para limpeza incluída simplificam significativamente o processo de higienização, assegurando um ambiente de trabalho seguro e sanitário na sua cozinha.