

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: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Industrial de Alta Capacidade 25L

Informações do Produto

SKU:	UD3800.362	Modelo:	3800.362
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	400 x 800 x 1265 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	3800.362

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica industrial de alta capacidade 25L, com painel tátil, 20 ciclos de fritura e sistema de lavagem automático.

Descrição Completa

Fritadeira elétrica 25L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração profissional, esta fritadeira elétrica de 25 litros oferece um desempenho excepcional e resultados consistentes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil manutenção. Com um sistema avançado de

aquecimento elétrico modular e resistências blindadas basculáveis, proporciona uma cocção uniforme e eficiente, ideal para operações de grande volume. A funcionalidade de controlo eletrónico com ecrã tátil e os ciclos personalizáveis de fritura simplificam a operação, permitindo à sua equipa focar-se na qualidade do serviço.

Este equipamento permite economizar tempo e recursos, graças à sua área fria profunda que prolonga a vida útil do óleo e ao ciclo automático de lavagem da cuba. A mobilidade é assegurada pelo recipiente de óleo com rodinhas, otimizando o espaço e a segurança na cozinha. É a solução perfeita para cozinhas que procuram eficiência, capacidade e precisão na confeção de alimentos fritos.

Aplicações Profissionais

Esta deep fryer industrial é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um desempenho de fritura elevado. Garante a preparação rápida e eficiente de grandes quantidades de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros alimentos fritos. A sua capacidade de 25 litros e alta produção diária, aproximadamente 35 kg/h de batatas congeladas, tornam-na indispensável em cozinhas com procura constante por produtos de qualidade.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	400x800x1265
Capacidade (L)	25
Dimensão Cesto (mm)	140x365x130
Produção Batatas Cong. (kg/h)	~35
Peso Bruto (kg)	79
Potência (kW)	6,6-13,2-20
Tensão (V)	400
Estrutura	Aço Inox AISI 304
Cuba de fritura	AISI 304 embutida, com área fria profunda
Sistema de Aquecimento	Elétrico modular com modulação da potência de saída, resistências blindadas basculáveis
Controlo	Eletrónico principal com ecrã tátil, 20 ciclos personalizáveis

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira e que tipo de produção oferece?

Esta fritadeira possui uma capacidade generosa de 25 litros, permitindo uma produção de aproximadamente 35 kg/h de batatas congeladas. É ideal para cozinhas com elevada procura e necessidade de eficiência na fritura.

Como é efetuada a limpeza da cuba de fritura?

A limpeza é simplificada por um ciclo de lavagem automático da cuba e pelo sistema de resistências blindadas basculáveis, facilitando o acesso ao interior e a manutenção da higiene. A cuba é embutida em aço inoxidável AISI 304, material fácil de limpar.

Este equipamento possui controlo de temperatura avançado?

Sim, a fritadeira está equipada com sondas de temperatura e um controlo eletrónico principal com ecrã tátil, permitindo a memorização do ciclo anterior e 20 ciclos de fritura personalizáveis para máxima precisão.

Qual o benefício da área fria profunda e do sistema de aquecimento modular?

A área fria profunda ajuda a prolongar a vida útil do óleo, ao evitar que resíduos se queimem no fundo da cuba. O sistema de aquecimento elétrico modular com modulação da potência de saída garante um aquecimento rápido e uma gestão energética eficiente, otimizando os custos de operação.

É fácil mover o recipiente de óleo para esvaziamento ou manutenção?

Sim, o recipiente de óleo é colocado numa estrutura com rodinhas, o que facilita enormemente o seu transporte e manuseamento dentro da cozinha, contribuindo para uma operação mais segura e ergonómica.