

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Industrial a Gás 25L Auto-Elevatória

Informacoes do Produto

SKU:	UD3800.366	Modelo:	3800.366
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	3800.366

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com 25L de capacidade e sistema de elevação automático. Controle eletrônico com 20 programas para fritura perfeita.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira profissional a gás oferece uma capacidade de 25 litros, ideal para restaurantes e estabelecimentos de hotelaria. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, suportando o ritmo acelerado de qualquer serviço de restauração.

Fritadeira Industrial a Gás — Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Com uma cuba de 25 litros e sistema de elevação automático, esta máquina de fritar otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a confeção de grandes quantidades de alimentos rapidamente.
- **Controlo Eletrónico Avançado:** O painel tátil intuitivo permite programar até 20 ciclos de fritura personalizados, assegurando a consistência perfeita em cada lote.
- **Eficiência Energética:** O sistema de aquecimento a gás Variomix SE com modulação de potência e o ciclo automático de "Melting" para descongelação controlada minimizam o consumo e maximizam a poupança.
- **Higiene Superior:** A estrutura em inox AISI 304 e o ciclo de lavagem automático da cuba garantem uma manutenção sem esforço e o cumprimento das normas sanitárias mais rigorosas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de cozinha é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade das suas frituras. Perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e bares, bem como pastelarias e charcutarias que necessitem de uma solução de fritura de alto rendimento. A sua versatilidade e funcionalidades avançadas permitem adaptar-se a diversas necessidades, desde batatas fritas crocantes a aperitivos e muito mais.

Características Técnicas

Característica	Valor
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Cuba de fritura	AISI 304 embutida, com área fria profunda

Característica	Valor
Sistema de combustão	Variomix SE
Controlo	Eletrónico com tela sensível ao toque
Programas de fritura	20 ciclos personalizáveis
Memória	Memorização do ciclo anterior
Sistema de aquecimento	Elétrico modular com modulação de potência
Funções adicionais	Ciclo "Melting" e ciclo de lavagem automático da cuba, autodiagnóstico
Recipiente de óleo	Em estrutura com rodinhas
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável
Dimensões (mm)	400x800x1260
Capacidade (L)	25
Dimensão do cesto (mm)	140x365x130
Produção Batatas cong. (kg/h)	~30
Consumo Gás G30-G31 (kg/h)	1,942
Peso Bruto (kg)	92
Potência (kW)	9~25
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de estabelecimentos esta máquina de fritar é mais adequada?

Esta fritadeira é ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais que necessitem de uma solução de fritura de alta capacidade e com funcionalidades avançadas para otimizar o processo.

2. Quais são os benefícios do sistema de elevação automático?

O sistema de elevação automático garante que os alimentos sejam fritos por um tempo preciso e removidos da cuba ao ponto certo, assegurando consistência e minimizando a intervenção

do operador, o que aumenta a eficiência.

3. Como funciona o sistema de controlo eletrónico com tela sensível ao toque?

O controlo eletrónico permite uma gestão fácil e intuitiva do processo de fritura. Pode programar e guardar até 20 ciclos diferentes, garantindo que cada tipo de produto seja frito nas condições ideais.

4. É difícil limpar a fritadeira após a utilização?

Não, a limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável e pelo ciclo de lavagem automático da cuba. O recipiente de óleo com rodinhas facilita ainda mais a remoção e o despejo.

5. Esta fritadeira oferece alguma funcionalidade para poupança de energia?

Sim, o sistema de aquecimento elétrico modular com modulação de potência e o ciclo automático "Melting" para descongelação controlada contribuem para uma gestão mais eficiente do consumo de energia, reduzindo os custos operacionais.