

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Frytop Elétrico Duplo Placa Nervurada 600x600 mm, 6 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.030	Modelo:	UD5600.030
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	600 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5600.030

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste frytop e o espaço necessário para a sua instalação? A: Este frytop elétrico duplo possui dimensões de 600x600x300 mm. Para uma instalação adequada, é crucial considerar um espaço adicional para ventilação e acessibilidade, garantindo assim o bom funcionamento e a manutenção do equipamento., Q: Que requisitos elétricos são necessários para a correta instalação e funcionamento do frytop? A: O frytop requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 6 kW. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, utilizando cabos 5x2,5 H05RNF para garantir a segurança e o desempenho ótimos., Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária deste frytop elétrico? A: A limpeza diária deve ser feita após o arrefecimento completo da placa nervurada. Utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um desengordurante específico para equipamentos de cozinha, seguido de um pano húmido. Para a manutenção, evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície., Q: Este frytop inclui algum acessório ou é compatível com outros equipamentos de cozinha profissional? A: Este frytop não inclui acessórios específicos, mas é compatível com a linha 600 de equipamentos de cozinha profissional, permitindo a integração perfeita com outros módulos para criar uma estação de trabalho completa e eficiente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Frytop Elétrico Duplo, Placa Nervurada Profissional, Equipamento Cozinha 6 kW

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15239

Alt Text Imagens

Uds6i200e Frytop Elétrico Duplo Placa Nervurada

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Uds6i200e Frytop Elétrico Duplo Placa Nervurada

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Fry-Tops

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos, PALAMENTA-MENAGE > Acessórios de cozinha, CONFEÇÃO > Linha 550 / 600, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

JUU1929,JUU1928,HRBME9004E,HRCE4P750E

Uso Profissional - Dicas	Rentabilize o consumo energético utilizando apenas uma das zonas de aquecimento durante períodos de baixo fluxo (horas mortas), mantendo a outra desligada., Realize a limpeza por choque térmico controlado com gelo ou água gaseificada no final do serviço para desprender resíduos carbonizados das nervuras sem danificar o aço., Verifique regularmente o nível do coletor de gorduras para evitar transbordamentos que possam comprometer a higiene da linha de cozedura., Utilize espátulas de limpeza específicas para placas nervuradas para garantir a remoção de detritos entre os sulcos, preservando a antiaderência natural da placa.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha de Restaurantes À La Carte, Gestores de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Hamburgerias e Snack-Bars de Alta Rotatividade
Descrição Curta Original	<p>Frytop elétrico duplo placa nervurada, com temperatura ajustável por termostato</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 600x600x300 mm Potência: total 6 kw Tensão: 400 V Secções cabo 5x2,5 H05RNF Dimensões: da placa 586x400x15 mm Volume: 0,28 m3</p> <p>Peso Líquido: - Bruto: 35 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004E,HRMF7504E,HRBM300,HRCPE25L600E
Uso Profissional - Casos de Uso	Hamburgerias Gourmet e Steak Houses de Volume: Utilização das zonas independentes para selar diferentes cortes de carne simultaneamente, garantindo a caramelização perfeita da proteína (Reação de Maillard) e as marcas de grelha autênticas que valorizam o empratamento final., Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Preparação rápida e em série de bacon, salsichas e vegetais grelhados, onde a potência de 6 kW permite uma recuperação térmica imediata entre ciclos, evitando a perda de temperatura e a acumulação de líquidos na placa., Catering e Cozinhas de Produção: Confeção de grandes quantidades de guarnições, como legumes grelhados, aproveitando a profundidade de 600 mm para maximizar a área útil de trabalho sem comprometer a uniformidade do calor em toda a superfície nervurada.
Uso Profissional - Introdução	Este frytop elétrico duplo de 6 kW é uma solução de alto rendimento para a confeção intensiva em cozinhas profissionais de espaço otimizado, oferecendo uma gestão térmica precisa através das suas zonas independentes. A placa nervurada de 15 mm de espessura garante uma inércia térmica superior e a marcação estética de grelhados (sear marks) exigida no serviço de restauração de qualidade, assegurando simultaneamente o escoamento eficiente de gorduras para uma operação mais limpa e produtiva.

Descricao Resumida

Frytop elétrico duplo com placa nervurada de 600x600 mm e 6 kW, ideal para cozedura eficiente e rápida em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Frytop Elétrico Duplo — Frytop Elétrico — Principais Vantagens

Este inovador módulo de confecção elétrico duplo com superfície grelhadora nervurada foi concebido para o rigor e a intensidade das cozinhas profissionais mais exigentes. A sua construção em aço inoxidável robusta garante uma distribuição térmica uniforme, fulcral para preparar uma vasta gama de iguarias, desde carnes perfeitamente grelhadas a vegetais salteados, otimizando o tempo de preparação e elevando a qualidade dos pratos servidos. Com o seu desempenho superior, este equipamento assegura que cada peça de carne ou legumes apresente as apetecíveis marcas de grelhado.

Com uma capacidade total de 6 kW, este fogão de bancada é ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço, garantindo uma recuperação rápida da temperatura e uma performance consistente durante todo o período de atividade. A placa nervurada confere aos alimentos as autênticas e atrativas marcas de grelhado, enquanto o design inteligente facilita o escoamento eficaz das gorduras, contribuindo para uma cozinha mais saudável e apetitosa. A facilidade de limpeza e a resistência à corrosão são atributos que prolongam a vida útil do equipamento e mantêm um ambiente de trabalho higiénico e seguro.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de grelhar elétrica é perfeitamente adequada para uma diversidade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, snack-bares, churrasqueiras e cozinhas industriais. É a ferramenta ideal para a confecção de bifes, peixes, salsichas, hambúrgueres e vegetais, proporcionando sempre resultados consistentes e de alta qualidade. A sua capacidade de resposta e a placa nervurada tornam-no uma escolha excelente para serviços de almoço e jantar com elevado fluxo de clientes ou para eventos de catering que exigem agilidade e versatilidade na preparação de alimentos quentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Frytop Elétrico Duplo

Característica	Detalhe
Superfície	Placa Nervurada
Dimensões (LPA)	600x600x300 mm
Potência Total	6 kW
Tensão	400 V
Secções Cabo	5x2,5 H05RNF
Dimensões da Placa	586x400x15 mm
Volume	0,28 m ³
Peso Líquido/Bruto	35 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de uma placa nervurada em relação a uma lisa? A placa nervurada cria as tradicionais marcas de grelhados nos alimentos, o que é esteticamente apelativo e confere um sabor característico. Adicionalmente, permite que a gordura escoe facilmente, resultando em pratos mais saudáveis e uma limpeza simplificada.

Este frytop é adequado para quais tipos de alimentos? Este aparelho é extremamente versátil, sendo ideal para grelhar carnes como bife, frango e hambúrgueres, peixes, salsichas e diversos vegetais. A sua distribuição uniforme de calor assegura uma cozedura eficaz para uma ampla variedade de pratos, otimizando o seu menu.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária deste frytop elétrico? A limpeza diária deve ser efetuada após o arrefecimento completo da placa nervurada. Recomenda-se a utilização de uma espátula para remover resíduos maiores e, em seguida, um desengordurante específico para equipamentos de cozinha profissional, finalizando com um pano húmido. Para a manutenção, evite produtos abrasivos que possam comprometer a superfície, garantindo a sua durabilidade a longo prazo.

Quais as dimensões exatas deste frytop e o espaço necessário para a sua instalação? O frytop elétrico duplo possui dimensões de 600x600x300 mm. Para uma instalação adequada, é fundamental considerar um espaço adicional que permita uma ventilação eficaz e fácil acessibilidade. Estes cuidados são cruciais para assegurar o correto funcionamento e a manutenção do equipamento, otimizando o seu desempenho.

Que requisitos elétricos são necessários para a correta instalação e funcionamento deste frytop? Este frytop requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 6 kW. É indispensável que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, utilizando cabos 5x2,5 H05RNF. Esta medida garante a segurança operacional e o desempenho ótimo do equipamento na sua

cozinha profissional.