

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Frytop Elétrico Duplo, Placa Nervurada, 600x600 mm, 6 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5600.030	<b>Modelo:</b>	Acessórios de cozinha
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	Acessórios de cozinha

### Descricao Resumida

Frytop elétrico duplo com placa nervurada, 600x600 mm e 6 kW, ideal para cozedura eficiente em hotelaria e restauração. Temperatura ajustável para resultados perfeitos.

## Descricao Completa

### Frytop Elétrico Duplo de Placa Nervurada — Principais Vantagens

Este frytop elétrico duplo com placa nervurada foi concebido para oferecer excelência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional de elevada exigência. A sua construção robusta garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes perfeitamente grelhadas a vegetais salteados, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos pratos.

Com uma potência total de 6 kW, é ideal para operações de alto volume, assegurando uma recuperação rápida da temperatura e um desempenho consistente. A superfície nervurada confere aos alimentos as marcas de grelhado autênticas e atraentes, ao mesmo tempo que permite um escoamento eficaz das gorduras, promovendo uma cozinha mais saudável e saborosa. A facilidade de limpeza e a resistência à corrosão são características que prolongam a vida útil do equipamento e mantêm um ambiente de trabalho higiénico.

Este equipamento não só melhora a eficiência operacional como também contribui para uma melhor organização do espaço na sua cozinha comercial, graças ao seu design compacto e à sua integração perfeita em qualquer linha de cocção profissional. É uma solução energética eficiente, capaz de reduzir custos operacionais a longo prazo.

### Aplicações

Este frytop elétrico é perfeitamente adequado para uma diversidade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, bares, churrasqueiras e cozinhas industriais. É ideal para confeccionar bife, peixe, salsichas, hambúrgueres e vegetais, proporcionando sempre resultados consistentes e de alta qualidade. A sua capacidade de resposta e a placa nervurada tornam-no uma excelente escolha para serviços de almoço e jantar com elevado fluxo de clientes ou para eventos de catering que exigem agilidade e versatilidade na preparação.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Tipo de Equipamento</b>	Frytop Elétrico Duplo
<b>Superfície</b>	Placa Nervurada
<b>Dimensões (LPA)</b>	600x600x300 mm
<b>Potência Total</b>	6 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Secções Cabo</b>	5x2,5 H05RNF
<b>Dimensões da Placa</b>	586x400x15 mm
<b>Volume</b>	0,28 m <sup>3</sup>
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	35 kg