

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top Eléctrico Simple Placa Lisa Linha 550, 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.035	Modelo:	UD5600.035
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	300 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5600.035

FAQ

Q: Quais são as dimensões do fry-top elétrico e o espaço necessário para instalação? A: O fry-top elétrico simples de placa lisa tem dimensões de 300x600x300 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna ideal para bancadas com pouco espaço. A placa de cozedura mede 386x400x12 mm. O volume total do equipamento é de 0,13 m³. Q: Quais são os requisitos elétricos para este fry-top? A: Este fry-top elétrico opera com uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 2,4 kW. Requer um cabo de alimentação 5x2,5 mm² H05RNF para uma instalação segura e adequada. É fundamental a ligação ser efetuada por um técnico qualificado., Q: Como devo limpar e fazer a manutenção do fry-top elétrico de placa lisa? A: Para a limpeza diária, após o arrefecimento, raspe os resíduos de alimentos da placa com uma espátula adequada. Use um desengordurante específico para superfícies de cozinha e água morna. Seque bem para evitar manchas e corrosão. A manutenção periódica deve incluir a verificação das ligações elétricas e do termóstato., Q: Este fry-top elétrico vem com alguma garantia ou assistência técnica incluída? A: Sim, o fry-top elétrico conta com a garantia legal de conformidade aplicável a equipamentos profissionais. Para assistência técnica, dispomos de uma rede de serviços autorizados. Contacte o nosso apoio ao cliente para mais detalhes sobre a cobertura e procedimentos.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	fry-top elétrico, fry-top placa lisa, equipamento cozinha profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15241
Alt Text Imagens	Uds6i100e Frytop Eletrico Simples Placa Lisa
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Uds6i100e Frytop Eletrico Simples Placa Lisa
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Fry-Tops
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 550 / 600, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCE2P750S,HRCE2P750E,HRFD15L750S

Uso Profissional - Dicas	<p>Realize a limpeza por choque térmico controlado com gelo ou água gaseificada no final do serviço para remover a carbonização sem danificar a integridade da placa., Aproveite a espessura de 12 mm da placa para cozinhar por contacto peças de carne mais altas, garantindo que o calor penetre até ao centro sem queimar a superfície., Verifique regularmente o estado do bujão de drenagem e o nível da gaveta de recolha de gorduras para evitar transbordos que comprometam a higiene da linha de confeção., Para uma eficiência energética máxima, pré-aqueça o equipamento 15 minutos antes do início do serviço, permitindo que a placa estabilize a temperatura em toda a sua área útil.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Restauração Rápida (QSR), Proprietários de Cafetarias e Pastelarias com Serviço de Almoço</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Frytop elétrico simples placa lisa, com temperatura ajustável por termostato</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 300x600x300 mm
 Potência: total 2,4 kW
 Tensão: 400 V
 Secções cabo 5x2,5 mm2 H05RNF
 Dimensões: da placa 386x400x12 mm
 Volume: 0,13 m3</p> <p>Peso Líquido: - Bruto: 30 kg</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRMF6004S,HRMF6004E,HRBM600</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Estações de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilizado para a confeção simultânea de ovos, bacon e panquecas, onde o controlo preciso do termostato assegura que alimentos delicados não queimem, mantendo a consistência visual exigida nos buffets de hotéis., Snack-Bars e Hamburguerias Gourmet: Ideal para o selamento de proteínas e tostagem de pães brioche em simultâneo; a placa lisa facilita a raspagem de resíduos entre pedidos, garantindo que não haja transferência de sabores em operações de 'fast casual'. , Finalização em Cozinhas de Produção (Prep Kitchens): Atua como uma estação secundária para a regeneração rápida de legumes pré-cozinhados ou selagem de guarnições antes do empratamento final, libertando os blocos de cozedura principais para preparações longas.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>O fry-top elétrico simples da Linha 550 é um componente modular de alta performance, projetado para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas com espaço limitado que exigem precisão térmica. Com uma placa de 12 mm de espessura e alimentação trifásica, este equipamento garante uma inércia térmica superior e uma recuperação rápida de temperatura, permitindo selagens perfeitas e uma caramelização uniforme (reação de Maillard) em serviços de elevada cadência.</p>

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional de placa lisa e 30 cm de largura, da Linha 550, com 2,4 kW de potência e termóstato para controlo preciso de temperatura. Ideal para otimizar a confeção.

Descricao Completa

fry-top elétrico — top Elétrico — Principais Vantagens

Amplie as capacidades da sua cozinha profissional com este grelhador elétrico de placa lisa, ideal para uma confeção rápida e homogénea. Este equipamento destaca-se por garantir uma distribuição de calor otimizada, permitindo grelhar, selar e cozinhar uma ampla variedade de alimentos com precisão e controlo excepcionais. A sua construção robusta e a operação intuitiva fazem dele um investimento valioso para qualquer estabelecimento de restauração, desde pequenos cafés a grandes cozinhas industriais. A regulação térmica através de termostato assegura o ajuste ideal para cada prato, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de aquecimento é a solução perfeita para restaurantes, esplanadas e hotéis que procuram uma superfície de cozedura versátil para preparar hambúrgueres, bifés, ovos e legumes grelhados, entre outros. A sua performance fiável é ideal para serviços de pequeno-almoço, almoços rápidos e jantares à la carte, adaptando-se a operações de qualquer volume. O seu design compacto e eficiente torna-o adequado para espaços com restrições de área, sem comprometer a capacidade ou a eficácia culinária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	300x600x300 mm
Potência Total	2,4 kW
Tensão	400 V
Secções de Cabo	5x2,5 mm ² H05RNF
Dimensões da Placa (LxP)	386x400x12 mm

Característica	Detalhe
Volume	0,13 m ³
Peso Líquido/Bruto	30 kg

Perguntas Frequentes

Q: O que é um fry-top elétrico e para que serve?

A: Um fry-top elétrico é um equipamento de cozinha de uso profissional, com uma superfície de cozedura plana aquecida eletricamente. É utilizado para grelhar, selar e cozinhar rapidamente uma variedade de alimentos, como carnes, ovos e legumes, sendo indispensável em cozinhas de restauração.

Q: Quais são as vantagens de um fry-top de placa lisa em comparação com uma nervurada?

A: A placa lisa proporciona uma superfície de cozedura uniforme e versátil, ideal para uma maior variedade de alimentos e para preparações que requerem contacto total com a superfície, como selar carnes ou preparar ovos mexidos. A limpeza também é geralmente mais fácil numa placa lisa.

Q: Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado?

A: Sim, com dimensões compactas de 300x600x300 mm, este fry-top da Linha 550 é perfeitamente adequado para cozinhas com espaço reduzido. É projetado para ser eficiente e compacto, sem comprometer a sua capacidade de produção.

Q: Como posso garantir a longevidade e o bom funcionamento do meu fry-top elétrico?

A: Para garantir a durabilidade, é crucial realizar a limpeza diária adequada, removendo os resíduos de alimentos após cada uso. Além disso, verifique regularmente as ligações elétricas e o termóstato, e siga as recomendações do fabricante para a manutenção preventiva.

Q: Este equipamento consome muita energia elétrica?

A: O fry-top possui uma potência total de 2,4 kW e requer uma ligação de 400 V. A sua eficiência energética é otimizada pelo termóstato, que permite um controlo preciso da temperatura, evitando consumo excessivo de energia e garantindo um funcionamento eficaz.