

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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

## Frytop Eléctrico Duplo Placa Lisa 600x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5600.040	<b>Modelo:</b>	UDS6I200E FRYTOP ELÉTRICO DUPLO PLACA LISA
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	UDS6I200E FRYTOP ELÉTRICO DUPLO PLACA LISA

### Descricao Resumida

Frytop elétrico duplo de placa lisa para uso profissional, 600x600mm. Temperatura ajustável para cozedura eficiente em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Frytop Elétrico Duplo – Principais Vantagens para Horca

Desenvolvido para responder às exigências da cozinha profissional, este frytop elétrico duplo com placa lisa oferece uma solução robusta e altamente eficiente para a confeção de diversos alimentos. Atinge rapidamente a temperatura ideal e mantém-na de forma consistente, garantindo uma cozedura uniforme e resultados culinários excepcionais em qualquer serviço.

Com um design pensado para a durabilidade e funcionalidade, o equipamento integra dois termostatos independentes que permitem um controlo preciso da temperatura em cada secção da placa. Esta flexibilidade é crucial para otimizar o tempo de preparação e alargar a gama de pratos confeccionados em simultâneo, desde carnes e peixes a legumes e ovos, tudo com a máxima eficiência energética.

A sua superfície lisa de grandes dimensões é ideal para cozinhar grandes volumes, facilitando a limpeza e manutenção diária. Construído com materiais de alta qualidade, este frytop assegura uma longa vida útil e um desempenho ininterrupto, suportando o ritmo acelerado de cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e pastelarias.

### Aplicações

Este frytop elétrico é indispensável em restaurantes, hotéis, cozinhas de catering e bares, onde a capacidade de cozinhar diversos alimentos de forma rápida e controlada é essencial. É perfeito para pequenos-almoços, almoços e jantares, permitindo grelhar, saltar e manter alimentos quentes com facilidade. Ideal para estabelecimentos com volume médio a elevado de clientes que procuram uma solução versátil e de alto rendimento.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	600x600x300 mm
Potência Total	6 kW

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Secções do Cabo</b>	5x2,5 H05RNF
<b>Dimensões da Placa</b>	586x400x12 mm
<b>Volume</b>	0,28 m <sup>3</sup>
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	35 kg