

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 19/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Fry-top Elétrico Liso Linha 900 com Armário 400x900 mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.024	<b>Modelo:</b>	FRY-TOP ELETRICO SIMPLES LISO ARMARIO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FRY-TOP ELETRICO SIMPLES LISO ARMARIO

### Descrição Resumida

Fry-top elétrico liso Linha 900, ideal para cozinhas profissionais. Superfície de cozedura 392x670x15 mm e 6 kW de potência, com armário para arrumação. Dimensões: 400x900x900 mm.

## Descricao Completa

### Fry-top Elétrico Linha 900 – Principais Vantagens

O fry-top elétrico liso com armário da Linha 900 é uma solução profissional robusta e eficiente para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. Concebido para uso intensivo, oferece uma superfície de cozedura uniforme e durável, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, com resultados de excelência.

A construção em aço inoxidável assegura não só a durabilidade e resistência à corrosão, mas também uma fácil higienização, fundamental em ambientes profissionais. A superfície de cozedura de 15 mm de espessura garante excelente retenção e distribuição do calor, otimizando o consumo energético e reduzindo os tempos de preparação. O termostato ajustável permite um controlo preciso da temperatura entre 50-300 °C, adaptando-se perfeitamente às necessidades de cada prato.

A integração de um armário com portas oferece um espaço de armazenamento conveniente e organizado, maximizando a eficiência da sua cozinha. A gaveta de recolha de óleo, de fácil acesso e fabricada em aço inoxidável, simplifica a limpeza e manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro. O design inclinado da superfície facilita também o escoamento de líquidos e gorduras.

### Aplicações

Este fry-top elétrico é perfeitamente adequado para uma variedade de estabelecimentos HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de grande volume, cantinas, hotéis e serviços de catering. É ideal para cozinhas que necessitam de equipamento fiável e de alto desempenho para preparar grandes quantidades de alimentos de forma rápida e eficiente. A sua superfície lisa torna-o versátil para diversas técnicas de cozedura.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	400x900x900 mm

<b>Dimensões da Placa</b>	392x670x15 mm
<b>Volume</b>	0,51 m <sup>3</sup>
<b>Potência Total</b>	6 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso Líquido</b>	52 kg
<b>Peso Bruto</b>	60 kg
<b>Dimensões da Embalagem</b>	1000x480x1170 mm
<b>Superfície de Cozedura</b>	Liso, Aço ST 52 de 15 mm
<b>Estrutura</b>	Armário c/ portas, Aço inoxidável
<b>Controlo de Temperatura</b>	50-300 °C
<b>Sistema de Segurança</b>	Termopar (para versões a gás, verificar aplicabilidade)
<b>Outras Características</b>	Gaveta de recolha de óleo em aço inox, superfície inclinada