

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.024	Modelo:	UD5900.024
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	52 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.024

FAQ

Q: Quais são as dimensões gerais do fry-top elétrico e o espaço necessário para a sua instalação? A: O fry-top elétrico liso Linha 900 possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas profissionais. O espaço circundante deve permitir a ventilação adequada e o acesso para manutenção, sendo recomendado um mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste fry-top? A: Este fry-top elétrico requer uma ligação elétrica de 400 V e tem uma potência total de 6 kW, utilizando secções de cabo 5x2,5 2 H05RNF. É essencial que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento, em conformidade com as normas elétricas em vigor., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do fry-top para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza do fry-top é facilitada pela sua superfície de cozedura inclinada e pela gaveta de recolha de óleo em aço inoxidável. Após cada utilização, e com o equipamento desligado e arrefecido, deve-se raspar os resíduos alimentares e limpar a superfície com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A gaveta de recolha de óleo deve ser esvaziada e limpa regularmente., Q: O que está incluído na compra do fry-top e existem acessórios compatíveis? A: O fry-top elétrico liso Linha 900 inclui a superfície de cozedura lisa em aço inoxidável e o armário com portas. Não estão incluídos acessórios adicionais de série, mas existem diversos acessórios compatíveis disponíveis, como espátulas e utensílios de limpeza específicos para fry-tops, que podem ser adquiridos separadamente para otimizar o seu uso.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fry-top elétrico Linha 900, fry-top profissional, chapa elétrica para cozinha

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15435

Alt Text Imagens

Fry-top Eletrico Simples Liso Armario — vista 1 Fry-top Eletrico Simples Liso Armario — vista 2 Fry-top elétrico industrial simples com placa lisa e armário em aço inoxidável para cozinha profissional.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fry-top Eletrico Simples Liso Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos > Fry-Tops

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCPG25L25L750E,HRB7506E,HRCPG25L750E,HRB7508E

Uso Profissional - Dicas	Realize a limpeza por choque térmico controlado e utilize espátulas de lâmina reta para manter a porosidade do aço ST 52 sempre selada., Aproveite a inclinação da placa para direcionar gorduras para a gaveta de recolha, prevenindo a saturação lipídica dos alimentos e reduzindo fumos na zona de passagem., Rentabilize o armário inferior para armazenar utensílios de serviço imediato, mantendo a ergonomia da linha de confeção 900., Verifique regularmente a calibração do termostato para assegurar que a potência de 6 kW está a ser distribuída de forma homogénea em toda a área útil.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Chef Executivo, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras, Responsável de Compras para Cozinhas Industriais e Cantinas
Descrição Curta Original	<p>Superfície de cozedura suave Armário com portas Grelhas de aço ST 52 com espessura de 15 mm Superfície de cozedura de aço inoxidável com espessura de 3 mm Gaveta de coleta de óleo de aço inoxidável no armário Superfície de cozedura inclinada para facilitar a limpeza Buraco de descarga de líquido para aquecimento uniforme na superfície de cozedura Tanque de óleo residual Sistema de segurança de termopar conectado ao queimador Queimador de ignição piezoelétrica Temperatura de operação: 50-300 °C</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 400x900x900 mm Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF Dimensões: da placa 392x670x15 mm Volume: 0,51 m3 Potência: total 6 kw Tensão: 400 V Peso liquido: kg 52 kg Peso bruto: 60 kg</p><p>Dimensões: embalagem: 1000x480x1170 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCN9004S,HRCNS9004S,HRCNS9008S,HRCN9008S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de À La Carte em Restaurantes de Hotelaria: Utilizado para a selagem técnica de proteínas nobres e finalização de guarnições delicadas, onde a estabilidade da temperatura entre 50-300 °C garante a caramelização uniforme sem perda de sucos internos., Produção Contínua em Pequenos-Almoços Buffet: Ideal para a confeção rápida e em série de ovos, panquecas e bacon, aproveitando a superfície lisa para garantir que não existe transferência de sabores e facilitando a raspagem imediata entre pedidos., Cozinhas de Produção e Catering de Médio Porte: Atua como uma estação de calor dedicada para o pré-preparo de vegetais e carnes em cortes uniformes, maximizando a eficiência energética graças à retenção de calor da placa de 15 mm.
Uso Profissional - Introdução	O Fry-top Elétrico Liso da Linha 900 é um equipamento de alto rendimento concebido para operações de cozinha industrial que exigem produtividade constante e precisão térmica. Com uma placa de aço ST 52 de 15 mm de espessura, este módulo de 400 mm oferece uma inércia térmica superior, permitindo selagens perfeitas e uma recuperação rápida da temperatura entre ciclos de serviço, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas de volume elevado.

Fry-top elétrico liso para cozinhas profissionais, Linha 900. Placa de 392x670x15mm, 6 kW de potência e armário integrado. Dimensões: 400x900x900 mm.

Descricao Completa

Chapa Elétrica Linha 900 — Principais Vantagens

Este equipamento de grelha elétrica de superfície lisa, integrante da robusta Linha 900, representa uma solução altamente profissional e eficiente para cozinhas industriais, restaurantes e unidades hoteleiras. Concebido para um uso intensivo e contínuo, o aparelho proporciona uma área de cozedura homogênea e notavelmente durável, perfeita para a preparação de um vasto leque de alimentos, desde carnes delicadas e peixes a legumes frescos e ovos, assegurando sempre resultados de excelência culinária.

A sua estrutura em aço inoxidável confere não apenas uma longevidade superior e resistência à corrosão, mas também uma facilidade de higienização exemplar, um aspeto crítico em qualquer ambiente profissional. A placa de cozedura, com 15 mm de espessura, garante uma excelente retenção e distribuição de calor, otimizando o consumo energético e acelerando os tempos de confeção. O termostato permite um controlo preciso da temperatura, ajustável entre 50 °C e 300 °C, adaptando-se com rigor às exigências de cada prato.

A inclusão de um armário inferior com portas adiciona um espaço de arrumação prático e organizado, contribuindo para maximizar a funcionalidade da sua cozinha. A bandeja de recolha de gordura, de fácil acesso e igualmente fabricada em aço inoxidável, simplifica significativamente a limpeza e manutenção, promovendo um espaço de trabalho mais salubre e seguro. O design ligeiramente inclinado da superfície facilita também o escoamento eficiente de líquidos e gorduras.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de chapa elétrica é ideal para uma variedade de estabelecimentos de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes com elevado volume de produção, cantinas de grandes empresas, unidades hoteleiras e serviços de catering. É a escolha perfeita para cozinhas que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho, capaz de preparar consideráveis quantidades de alimentos de forma célere e eficaz. A sua superfície de confeção lisa torna-o versátil para diversas técnicas culinárias.

Características Técnicas

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

Dimensões Globais	400x900x900 mm
Dimensões da Placa	392x670x15 mm
Volume	0,51 m ³
Potência Total	6 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	52 kg
Peso Bruto	60 kg
Dimensões da Embalagem	1000x480x1170 mm
Superfície de Cozedura	Liso, Aço ST 52 de 15 mm
Estrutura	Armário c/ portas, Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	50-300 °C
Sistema de Segurança	Termopar (para versões a gás, verificar aplicabilidade)
Outras Características	Gaveta de recolha de óleo em aço inox, superfície inclinada

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões gerais do fry-top elétrico e o espaço necessário para a sua instalação?

A: Este fry-top elétrico liso Linha 900 possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). É recomendável um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para assegurar uma ventilação adequada e facilitar as operações de manutenção.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste fry-top?

A: O equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V e dispõe de uma potência total de 6 kW. Para a sua instalação, devem ser utilizadas secções de cabo 5x2,5 2 H05RNF, sendo fundamental que a montagem seja efetuada por um electricista qualificado, em conformidade com as normas elétricas vigentes, garantindo assim a segurança e o bom desempenho.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do fry-top para garantir a sua durabilidade?

A: A limpeza é otimizada pela superfície de confeção inclinada e pela gaveta de recolha de óleo em aço inoxidável. Após cada utilização, e com o equipamento desligado e arrefecido, deve-se proceder à remoção dos resíduos alimentares e limpar a superfície com produtos específicos para aço inoxidável, evitando sempre materiais abrasivos. A gaveta de recolha de óleo deverá ser esvaziada e limpa regularmente para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Q: Qual a vantagem da superfície de cozedura em aço ST 52?

A: A chapa de aço ST 52, com a sua espessura de 15 mm, garante uma excelente distribuição e retenção de calor. Esta característica resulta numa cozedura mais uniforme e eficiente dos alimentos, contribuindo para a qualidade final dos cozinhados e uma performance consistente.

Q: Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos?

A: É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento robusto e de alto desempenho. A sua conceção permite preparar uma vasta gama de pratos de forma rápida e eficiente, sendo uma mais-valia para cozinhas com elevada procura.