

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Fry-top Elétrico Nervurado com Armário 6 kW Linha 900

Informações do Produto

SKU:	UD5900.028	Modelo:	UD5900.028
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	52 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca

UDEX

Modelo	UD5900.028
FAQ	<p>Q: Quais são as dimensões exatas deste fry-top elétrico nervurado? A: Este fry-top elétrico nervurado possui dimensões de 400x900x900 mm. A placa de cozedura tem 392x670x15 mm, otimizando o espaço da sua cozinha e garantindo uma integração perfeita no seu ambiente de trabalho., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste equipamento? A: O fry-top elétrico requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 6 kW, com secções de cabo 5x2,5 2 H05RNF. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica por um profissional qualificado para garantir a compatibilidade e a segurança., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária do fry-top? A: A limpeza é facilitada pela superfície de cozedura em aço inoxidável com ligeira inclinação e um orifício para escoamento de líquidos. Inclui uma gaveta coletora de gordura e recipiente de óleo residual em aço inoxidável para uma manutenção higiénica e eficiente., Q: Qual é a temperatura de funcionamento deste fry-top elétrico profissional? A: A temperatura operacional deste fry-top varia entre 50 a 300°C, permitindo uma ampla gama de preparação de alimentos. O sistema de segurança com termopar ligado ao queimador assegura um controlo preciso da temperatura e a proteção necessária.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fry-top elétrico nervurado, Fry-top Linha 900, grelhador elétrico profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15439
Alt Text Imagens	Fry-top Eletrico Simples Nervurado Armario — vista 1 Fry-top Eletrico Simples Nervurado Armario — vista 2 Fry-top elétrico simples nervurado em aço inoxidável com armário inferior para cozinha industrial e restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fry-top Eletrico Simples Nervurado 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)	HRCPE40L900E,HRCE4P900S

Uso Profissional - Dicas	<p>Realize a limpeza por choque térmico controlado com gelo ou água gaseificada no final do serviço para remover resíduos carbonizados sem danificar a tempera do aço., Aproveite a inércia térmica da placa de 15 mm desligando o equipamento nos últimos 10 minutos de serviço para otimizar o consumo energético sem perder capacidade de confeitura., Mantenha o orifício de escoamento desobstruído durante o serviço para evitar a acumulação de gordura que pode alterar o sabor dos alimentos por oxidação térmica., Calibre o termóstato regularmente para garantir que a temperatura de superfície corresponde exatamente ao setpoint, essencial para processos de cozimento de precisão.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Responsável de Produção em Cozinhas Centrais e Catering, Proprietário de Restaurantes de Especialidade em Grelhados</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Frytop com armário inferior com porta, feito de aço st 52, com uma superfície de cozimento nervurada de 15 mm de espessura. A área da superfície de cozimento é feita de aço inoxidável com espessura de 3 mm e possui uma leve inclinação para facilitar a limpeza. Também possui um orifício para escoamento de líquidos, uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, um recipiente de óleo residual e um sistema de segurança termopar ligado ao queimador. Os queimadores possuem acionamento piezoelétrico e a temperatura operacional varia de 50 a 300°C.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 400x900x900 mm
 Seções cabo 5x2,5 2 H05RNF
 Dimensões: da placa 392x670x15 mm
 Volume: 0,51 m3
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 52 kg
 Potência: total 6 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRCN9004S,HRCNS9004S,HRCNS9008S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Steakhouses e Grelhados de Carne: Utilizado para selar cortes premium de carne bovina, onde a superfície nervurada proporciona o padrão visual de grelha (maillard) sem a necessidade de carvão. A espessura da placa de 15 mm evita a queda brusca de temperatura ao colocar peças frias, assegurando a selagem rápida dos sucos internos., Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Ideal para a confeitura em massa de bacon, salsichas e vegetais grelhados, permitindo que o excesso de gordura drene continuamente para o coletor. O armário inferior serve como zona de armazenamento estratégico para utensílios ou consumíveis, acelerando o fluxo de trabalho durante o pico do serviço., Catering e Banquetes de Grande Volume: Empregue na finalização de proteínas pré-preparadas em vácuo, garantindo uma textura exterior crocante e esteticamente apelativa em poucos segundos. A robustez da Linha 900 suporta turnos de trabalho ininterruptos, mantendo a consistência térmica necessária para a segurança alimentar e qualidade gastronômica.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Fry-top Elétrico Nervurado da Linha 900 é um equipamento de alto rendimento projetado para operações que exigem marcação estética superior e controle térmico rigoroso. Com uma placa de 15 mm de espessura e 6 kW de potência, este módulo vertical com armário integrado maximiza a produtividade em espaços otimizados, garantindo a recuperação rápida da temperatura entre ciclos de serviço e uma gestão eficiente de resíduos através do seu sistema de escoamento profissional.

Descricao Resumida

Fry-top elétrico nervurado Linha 900, 6 kW, com armário inferior e placa em aço inox de 15 mm. Perfeito para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fry-top elétrico nervurado — top Elétrico Nervurado — Principais Vantagens

Este equipamento para cozinha profissional foi cuidadosamente concebido para maximizar a eficiência e a produtividade nas operações diárias. Com uma robusta superfície de cozinhado em aço inoxidável, apresentando 15 mm de espessura, assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme e uma durabilidade excepcional. É, por isso, perfeito para o uso contínuo em ambientes de elevada exigência.

O design inteligente desta chapa elétrica integra uma ligeira inclinação na superfície e um orifício de escoamento, simplificando significativamente as tarefas de limpeza e a gestão de resíduos. A gaveta coletora de gordura e o recipiente de óleo residual, ambos fabricados em aço inoxidável, garantem uma operação higiénica e descomplicada, contribuindo para um local de trabalho mais limpo e seguro.

Dotado de um sistema de segurança termopar e controlo de temperatura ajustável entre 50 e 300 °C, este aparelho oferece precisão e segurança na preparação de uma vasta gama de alimentos. Desde carnes e peixe a vegetais grelhados, garante resultados culinários perfeitos em cada utilização. A sua estrutura em aço ST 52 e o armário inferior integrado proporcionam estabilidade e funcionalidade adicionais.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fidedigno e de alto desempenho para grelhar e cozinhar

em grandes volumes. A sua construção sólida e a facilidade de higiene tornam-no perfeito para operações contínuas e serviços com elevada rotação de clientes, mantendo invariavelmente a qualidade dos alimentos e a eficiência operacional da sua empresa. Transforme a sua cozinha com um equipamento que eleva os padrões de cozinhado industrial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	400 x 900 x 900 mm
Dimensões da Placa	392 x 670 x 15 mm
Espessura da Placa	15 mm
Tipo de Superfície	Nervurada, aço inoxidável
Potência Total	6 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	52 kg
Volume	0,51 m ³
Faixa de Temperatura	50 – 300 °C
Estrutura	Aço ST 52 com armário inferior
Características Adicionais	Orifício de escoamento, gaveta coletora de gordura, recipiente de óleo residual, sistema de segurança termopar, acionamento piezoelétrico dos queimadores.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da superfície de cozinhado e o material utilizado?

A superfície de cozinhado possui 15 mm de espessura e é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e uma excelente retenção de calor para um desempenho consistente.

Este fry-top é adequado para utilização contínua em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço ST 52 e os componentes de elevada qualidade tornam-no ideal para as exigências diárias de cozinhas profissionais e para o uso intensivo, assegurando fiabilidade.

Como é efetuada a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é grandemente facilitada pela superfície de cozinhado com ligeira inclinação e um orifício para escoamento de líquidos e gorduras. Inclui ainda uma gaveta e recipiente para resíduos em aço inoxidável para uma manutenção prática e higiénica.

Qual a gama de temperatura de funcionamento deste modelo elétrico profissional?

A temperatura operacional deste equipamento varia entre 50 a 300 °C, permitindo uma vasta gama de preparações culinárias. O sistema de segurança com termopar assegura um controlo preciso da temperatura e a proteção necessária durante a confeção.

Quais os requisitos elétricos para instalar este fry-top?

O fry-top elétrico requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 6 kW, com secções de cabo de 5x2,5mm² H05RNF. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica por um profissional qualificado para garantir a compatibilidade e a máxima segurança.