

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top Elétrico Duplo Liso Cromado, Linha 900, 800x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.032C	Modelo:	UD5900.032C
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	145 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.032C

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste fry-top elétrico e o espaço necessário para a sua instalação? A: Este fry-top elétrico duplo tem as dimensões de 800x900x900 mm. É crucial considerar espaço adicional para a ventilação adequada e acesso para manutenção, especialmente na parte traseira e laterais do equipamento. A placa de cozedura mede 792x670x15 mm., Q: Quais os requisitos elétricos para instalar este fry-top profissional? A: O fry-top requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 12 kW. É essencial que a instalação elétrica da sua cozinha suporte esta carga, com as secções de cabo adequadas (5x2,5 2 H05RNF) e um disjuntor dimensionado para a potência do equipamento. Aconselhamos sempre a consulta de um electricista qualificado para a instalação., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da superfície cromada e da gaveta de gorduras? A: A limpeza da superfície cromada deve ser feita com produtos específicos para cromo, evitando abrasivos que possam danificar o acabamento. A superfície de cozedura possui uma leve inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, o que facilita a limpeza. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, localizada dentro do armário, é removível para uma limpeza fácil e higiénica., Q: Este fry-top elétrico inclui algum acessório para a recolha de óleos residuais? A: Sim, este fry-top inclui um recipiente próprio para a recolha de óleos residuais, o que facilita o manuseamento seguro e a disposição adequada das gorduras resultantes da confeção. Este recipiente encontra-se integrado no design para maior comodidade e higiene.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fry-top Elétrico Linha 900, Fry-top Cromado Profissional, Equipamento Cozinha Linha 900
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15447
Alt Text Imagens	Fry-top Eletrico Duplo Liso Cromado Armario Fry-top elétrico industrial duplo com placa lisa cromada e armário em aço inoxidável para cozinha profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fry-top Eletrico Duplo Liso Cromado 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)	HRFD22L22LTRIF900E,HRCE4P900H,HRCE6P900H

Uso Profissional - Dicas	<p>Evite o uso de espátulas metálicas pontiagudas ou abrasivos agressivos; utilize raspadores próprios para superfícies cromadas para preservar a integridade do banho de cromo., Aproveite a gestão independente das zonas para desligar uma das resistências durante períodos de quebra, reduzindo o consumo elétrico sem comprometer a prontidão de resposta., Para uma limpeza profunda e rápida no final do serviço, aplique cubos de gelo sobre a chapa ainda quente (cerca de 60°C); o choque térmico controlado solta os resíduos sem danificar o aço., Verifique diariamente o nível da gaveta coletora de gorduras para evitar transbordamentos que possam comprometer a higiene do armário inferior e do solo da cozinha.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha em Hotéis e Unidades de Restauração Coletiva, Gestor de Operações de Food & Beverage (F&B), Consultor de Projetos de Cozinhas Industriais e Catering</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Frytop em aço inoxidável com espessura de 15 mm, liso e resistente. Possui um armário inferior com porta para armazenamento. Superfície de cozedura com área em aço inoxidável de 3 mm de espessura. Gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, localizada dentro do armário. A superfície de cozedura tem uma leve inclinação para facilitar a limpeza. Possui um orifício para escoamento de líquidos. Inclui recipiente de óleo residual. Sistema de segurança termopar ligado ao queimador. Os queimadores possuem acionamento piezoelétrico. Temperatura operacional: 50-300°C.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 800x900x900 mm
 Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF
 Dimensões: da placa 792x670x15 mm
 Volume: 0,97 m3
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 145 kg
 Potência: total 12 kw
 Tensão: 400 v</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRBME9004E,HRCPE40L900E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria de Grande Escala: A superfície dupla permite gerir zonas de temperatura independentes: enquanto um lado sela bacon e salsichas a alta temperatura, o outro mantém uma temperatura moderada para a confeção delicada de ovos e panquecas sem aderência. A chapa cromada assegura que os alimentos deslizam facilmente, mantendo a estética visual exigida pelos buffets de luxo., Steakhouses e Grelhados em Centros Comerciais: Utilizado para o selagem rápida de cortes de carne premium, aproveitando a espessura de 15 mm da placa para evitar quedas bruscas de temperatura ao introduzir produto frio. A inclinação da placa direciona eficazmente os excedentes para a gaveta coletora, permitindo uma operação contínua sem acumulação de resíduos carbonizados entre pedidos., Showcooking e Cozinhas Abertas: Devido ao acabamento espelhado e à baixa emissão de calor residual para o ambiente, é o equipamento ideal para balcões de atendimento direto ao público. Permite a preparação de filetes de peixe e mariscos com uma apresentação impecável, minimizando o fumo e facilitando a higienização rápida entre turnos com o uso de gelo ou água fria.</p>

Uso Profissional - Introdução

Este fry-top elétrico da Linha 900 representa o padrão de excelência para confeitaria térmica em regime intensivo, combinando uma chapa cromada de 15 mm com uma potência de 12 kW para garantir estabilidade térmica absoluta. O tratamento em cromo duro não só reduz drasticamente a radiação de calor para o operador, como também impede a transferência de sabores entre alimentos, sendo uma peça central para cozinhas que exigem produtividade, eficiência energética e rigor higiênico em operações de grande volume.

Descrição Resumida

Fry-top elétrico duplo, Linha 900, com superfície cromada de 15 mm e armário. Ideal para cozinhas profissionais, 800x900 mm, 12 kW.

Descrição Completa

Fry-top Elétrico Linha 900 — top Elétrico Linha 900 — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional, desenhado para a Linha 900 de equipamentos de cozinha industrial, oferece uma superfície de cozedura dupla, lisa e com acabamento cromado, perfeita para elaborar uma diversificada gama de alimentos em ambientes de restauração de alta exigência. A placa metálica revestida a cromo garante uma difusão homogênea do calor e simplifica a manutenção diária, fomentando uma maior eficácia operacional e padrões de higiene elevados na sua cozinha profissional.

A sua construção robusta, em conjunto com as dimensões amplas da superfície de cozedura, permite a preparação simultânea de grandes quantidades de alimentos, otimizando os fluxos de trabalho em estabelecimentos com elevado volume de produção. O rigoroso sistema de gestão da temperatura assegura resultados culinários consistentes e de excelência superior. Com uma estrutura em aço inoxidável e um compartimento inferior prático, este aparelho alia longevidade a funcionalidade, proporcionando uma área útil para a guarda de utensílios ou ingredientes, contribuindo para um espaço de trabalho organizado e proficiente.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitaria é ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e espaços de showcooking que requeiram um equipamento fiável e de alto desempenho. É perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos e outras iguarias que exijam uma fonte de calor constante e precisa. A sua configuração de cozinhado duplo permite a preparação simultânea de

diferentes géneros alimentícios ou o eficaz gerenciamento de picos de procura intensa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Dimensões da Placa	792x670x15 mm (espessura)
Potência Total	12 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	145 kg (bruto)
Volume	0,97 m ³
Cabo	5x2,5 Seções 2 H05RNF
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de Cozedura	Aço inoxidável, 3 mm espessura, ligeiramente inclinada para limpeza
Recursos Adicionais	Gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, orifício para escoamento, recipiente de óleo residual
Segurança	Sistema de segurança termopar (ligado a queimador), acionamento piezoelétrico
Temperatura Operacional	50-300°C

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste fry-top elétrico e o espaço necessário para a sua instalação? A: Este fry-top elétrico duplo tem as dimensões de 800x900x900 mm. É crucial considerar espaço adicional para a ventilação adequada e acesso para manutenção, especialmente na parte traseira e laterais do equipamento. A placa de cozedura mede 792x670x15 mm.

Q: Quais os requisitos elétricos para instalar este fry-top profissional? A: O fry-top requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 12 kW. É essencial que a instalação elétrica da sua cozinha suporte esta carga, com as secções de cabo adequadas (5x2,5 2 H05RNF) e um disjuntor dimensionado para a potência do equipamento. Aconselhamos sempre a consulta de um electricista qualificado para a instalação.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da superfície cromada e da gaveta de gorduras? A: A limpeza da superfície cromada deve ser feita com produtos específicos para cromo, evitando abrasivos que possam danificar o acabamento. A superfície de cozedura possui uma leve inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, o que facilita a limpeza. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, localizada dentro do armário, é removível para uma limpeza fácil e higiénica.

Q: Este fry-top elétrico inclui algum acessório para a recolha de óleos residuais? A: Sim, este fry-top inclui um recipiente próprio para a recolha de óleos residuais, o que facilita o manuseamento seguro e a disposição adequada das gorduras resultantes da confeção. Este recipiente encontra-se integrado no design para maior comodidade e higiene.

Q: Este equipamento permite o controlo independente de cada zona de cozedura? A: Sim, este fry-top elétrico duplo é concebido com zonas de cozedura independentes, o que permite ajustar a temperatura de cada lado da placa separadamente. Esta funcionalidade é ideal para cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando a eficiência e a adaptabilidade em cozinhas profissionais.