

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top Elétrico Duplo Nervurado com Armário Linha 900, 12 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.036	Modelo:	FRY-TOP ELETRICO DUPLO NERVURADO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRY-TOP ELETRICO DUPLO NERVURADO ARMARIO

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo nervurado de 12 kW, com armário inferior. Superfície de 792x670x15 mm em aço, ideal para grelhar em cozinhas profissionais de linha 900.

Descricao Completa

Fry-Top Elétrico Duplo Nervurado — Principais Vantagens

Este fry-top elétrico duplo nervurado, desenvolvido para a Linha 900, oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o ambiente de hotelaria e restauração. A sua conceção com superfície de cozedura nervurada de 15 mm de espessura em aço ST52 garante uma distribuição uniforme do calor e uma rápida recuperação da temperatura, ideal para o preparo de carnes, peixes e vegetais, conferindo-lhes as marcas características do grelhado.

Com uma potência total de 12 kW e tensão trifásica de 400V, este equipamento assegura um desempenho contínuo e fiável mesmo em períodos de pico de trabalho. O controlo de temperatura, ajustável entre 50 a 300°C, proporciona a versatilidade necessária para uma ampla gama de confeções, desde o selar rápido de alimentos à cocção mais lenta e suave. O armário inferior integrado com porta não só contribui para a organização do espaço de trabalho, como também protege os acessórios e utensílios.

A pensar na higiene e manutenção, a superfície de cozedura apresenta uma ligeira inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, complementados por uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável localizada no interior do armário. Estes detalhes simplificam o processo de limpeza diária, assegurando a conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais. O sistema de segurança com termopar, ligado ao queimador com ignição piezoelétrica, garante a operação segura do equipamento.

Aplicações

Este fry-top elétrico é perfeitamente adequado para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitem de uma superfície de cozedura de grande capacidade. É ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos simultaneamente, como bifés, hambúrgueres, legumes grelhados e ovos, otimizando o tempo de serviço e a produtividade da cozinha.

A sua robustez e design integrado tornam-no uma escolha sensata para ambientes de trabalho exigentes, onde a durabilidade e a facilidade de utilização são primordiais. Garante resultados consistentes e de alta qualidade, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (LxPxA)	800x900x900 mm
Dimensões da Placa (LxPxA)	792x670x15 mm
Cabo	5x2,5 2 H05RNF
Volume	0,97 m ³
Peso Líquido	145 kg
Potência Total	12 kW
Tensão	400 V
Material da Superfície de Cozedura	Aço ST52 (15 mm espessura) e Aço Inoxidável (3 mm espessura na área da superfície de cozedura)
Controlo de Temperatura	50 a 300°C
Sistema de Segurança	Termopar com acionamento piezoelétrico
Características Adicionais	Gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, orifício para escoamento de líquidos, recipiente de óleo residual, armário inferior com porta