

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 Nervurado Linha 900 Duplo 12 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.036	Modelo:	UD5900.036
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	145 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.036
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo nervurado de 12 kW, com armário inferior. Superfície de 792x670x15 mm em aço ST52, ideal para grelhar em cozinhas profissionais de Linha 900.

Descrição Completa

Fry-Top Elétrico Duplo Nervurado — Top Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de grelhar elétrico, desenhado para a exigente Linha 900, representa uma solução robusta e altamente eficiente para o ambiente de hotelaria e restauração. A sua conceção integra uma superfície de cozedura nervurada com 15 mm de espessura em aço ST52, assegurando uma distribuição homogénea do calor e uma rápida recuperação da temperatura. Este aspeto é crucial para o preparo otimizado de carnes, peixes e vegetais, conferindo-lhes as marcas características do grelhado tão apreciadas pelos clientes.

Com uma potência total de 12 kW e tensão trifásica de 400V, este grelhador garante um desempenho contínuo e fiável, mesmo durante os períodos de maior afluxo. O controlo de temperatura ajustável, abrangendo 50 a 300°C, oferece a versatilidade necessária para uma vasta gama de confeções, desde o selar rápido de alimentos à cocção mais lenta e controlada. O armário inferior embutido com porta não só melhora a organização do espaço de trabalho, como também resguarda acessórios e utensílios.

Focado na higiene e facilidade de manutenção, o aparelho apresenta uma superfície de cozedura com uma ligeira inclinação e um orifício para escoamento de líquidos. Estes elementos são complementados por uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, convenientemente localizada no interior do armário, simplificando significativamente o processo de limpeza diária e garantindo o cumprimento dos mais rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais. O sistema de segurança com termopar, ativado pelo queimador com ignição piezoelétrica, assegura uma operação segura e tranquila.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de aquecimento é perfeitamente adequado para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitem de uma placa de cozedura de grande capacidade. É a escolha ideal para a preparação simultânea de grandes quantidades de alimentos, como bifés, hambúrgueres, legumes grelhados e ovos, otimizando o tempo de serviço e a produtividade da sua cozinha. A sua construção robusta e design integrado tornam-no uma opção inteligente para ambientes de trabalho exigentes, onde a durabilidade e a facilidade de utilização são características primordiais. Garante resultados consistentes e de alta

qualidade, contribuindo decisivamente para a eficiência operacional do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (A x L x P)	800x900x900 mm
Dimensões da Placa (A x L x P)	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

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para este fry-top?

A: O fry-top elétrico duplo nervurado possui dimensões de 800x900x900 mm. É ideal para integração na linha 900 de equipamentos de cozinha profissional, necessitando de um espaço que acomode estas medidas para a sua instalação e operação.

Q: Como é feita a instalação elétrica deste equipamento?

A: Este fry-top requer uma ligação elétrica de 400 V e possui uma potência total de 12 kW. O cabo de ligação necessário é 5x2,5 2 H05RNF. Recomenda-se que a instalação seja efetuada por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança.

Q: Qual o processo de limpeza e manutenção diária do fry-top?

A: A superfície de cozedura em aço, com 15 mm de espessura, tem uma ligeira inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, facilitando a limpeza. Inclui também um recipiente para recolha de óleo residual e uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, simplificando a manutenção. A limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável é recomendada para prolongar a vida útil do equipamento.

Q: Qual a temperatura de funcionamento deste fry-top?

A: A temperatura de funcionamento do fry-top elétrico duplo nervurado pode ser ajustada entre 50 e 300°C, permitindo uma cozedura precisa e versátil para diversos tipos de alimentos. O controlo da temperatura é preciso e fiável, com acionamento piezoelétrico e termopar de segurança.

Q: Este equipamento pode ser utilizado em cozinhas de alta produção?

A: Sim, com 12 kW de potência e construção robusta para a Linha 900, este fry-top foi projetado para suportar o uso intensivo em restaurantes, cozinhas industriais e outros estabelecimentos de alta produção.