

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico Duplo Misto com Armário Linha 900, 800x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.040	Modelo:	UD5900.040
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	145 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD5900.040
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este fry-top duplo? A: O fry-top elétrico duplo misto da Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm. É aconselhável prever uma margem adicional de espaço para ventilação e acessibilidade durante a instalação e manutenção do equipamento na cozinha profissional. Verifique as dimensões da placa de cozedura para planeamento do espaço útil., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este fry-top requer uma tensão de alimentação de 400 V. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo que a ligação elétrica esteja em conformidade com as normas de segurança e que o circuito tenha a capacidade adequada para a potência total do equipamento., Q: Como é feita a limpeza e manutenção diária do fry-top elétrico? A: A limpeza é facilitada pela superfície de cozedura com leve inclinação e orifício de escoamento de líquidos. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, localizada dentro do armário, pode ser removida para limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável e a limpeza diária para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este fry-top duplo vem com alguma garantia ou assistência técnica associada? A: Todos os nossos equipamentos incluem a garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a cobertura da garantia e opções de assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos também de serviços de manutenção especializados para equipamentos de hotelaria e restauração., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este fry-top misto? A: Este fry-top elétrico duplo misto inclui uma placa de cozedura em aço ST 52 com 15 mm de espessura e uma área em aço inoxidável com 3 mm de espessura, assim como uma gaveta coletora de gordura. Para acessórios adicionais ou compatíveis, como espátulas, raspadores ou produtos de limpeza específicos, consulte o nosso catálogo ou contacte a nossa equipa de vendas para obter recomendações.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fry-top Elétrico Duplo, Fry-top Linha 900, Fry-top Profissional Elétrico
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15457
Alt Text Imagens	Udft9dmape Fry-top Eletrico Duplo Misto Armario Fry-top elétrico industrial duplo misto com armário em aço inoxidável para cozinha profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Udft9dmape Fry-top Eletrico Duplo Misto 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)	HRCE6P900H,HRCE4P900H,HRCE6P900HM
Uso Profissional - Dicas	Realize a limpeza por choque térmico controlado com gelo ou água fria apenas quando a placa estiver em fase de arrefecimento para evitar microfissuras no aço ST 52., Utilize zonas de temperatura diferenciadas nos dois termóstatos para criar um gradiente térmico, permitindo o descanso da carne na própria placa antes do empratamento., Verifique regularmente o nível da gaveta coletora de gordura integrada no armário para evitar transbordamentos que possam comprometer a higiene do compartimento inferior., Sendo um equipamento de 400V, assegure que o balanceamento de fases no quadro elétrico da cozinha está otimizado para o consumo nominal deste bloco de cozedura.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha de Hotéis e Resorts, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Proprietários de Restaurantes de Steakhouse e Grelhados
Descrição Curta Original	<p>Versão mista da superfície de cozedura: Frytop com armário inferior com porta. Frytop com espessura de 15 mm em aço ST 52. Área da superfície de cozedura em aço inoxidável com espessura de 3 mm. Gaveta coletora de gordura em aço inoxidável dentro do armário. Superfície de cozedura com inclinação leve para fácil e confortável limpeza. Orifício para escoamento de líquidos. Recipiente de óleo residual. Sistema de segurança termopar ligado ao queimador. Queimadores com acionamento piezoelétrico. Temperatura operacional (50-300°C).</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 800x900x900 mm Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF Dimensões: da placa 396+396x670x15 mm Volume: 0,97 m3 Peso Líquido: - Bruto: Kg 145 kg Potência: total N kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRBME9004E,HRCPPE40L900E,HRME150L900E

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de À la Carte em Restaurantes de Grande Volume: A configuração dupla permite dedicar uma secção da placa a proteínas de cozedura rápida, como selagem de carnes vermelhas a 300°C, enquanto a outra zona mantém uma temperatura inferior para guarnições ou peixes delicados, otimizando o timing de saída dos pratos., Pequeno-Almoço Buffet em Unidades Hoteleiras: A superfície mista é ideal para a confeção simultânea de ovos, bacon e panquecas, utilizando a área lisa para garantir a antiaderência necessária em alimentos delicados e a zona estriada para conferir a marcação característica de grelhado., Cozinhas de Produção e Catering: Graças à espessura de 15mm da placa e à profundidade da Linha 900, o equipamento suporta cargas contínuas de produto frio sem queda abrupta de temperatura, garantindo a selagem uniforme de grandes quantidades de proteína para regeneração posterior.

Uso Profissional - Introdução

O Fry-top Elétrico Duplo da Linha 900 é um componente fundamental para blocos de cozedura de alta performance, oferecendo uma superfície de trabalho generosa de 800x900mm que combina a inércia térmica do aço ST 52 com a versatilidade de uma zona mista. Projetado para operações B2B que não podem comprometer a cadência de serviço, este equipamento assegura uma recuperação térmica rápida e uma distribuição de calor homogénea, permitindo uma gestão rigorosa dos pontos de cozedura em ambientes de produção intensiva.

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo misto da Linha 900, ideal para cozinhas profissionais. Superfície de 396+396x670x15mm, controlo de temperatura 50-300°C.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Duplo — top Duplo Misto — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de alta performance para cozinhas industriais emerge como a escolha ideal para estabelecimentos que demandam versatilidade e eficácia. A sua robusta superfície de confeção mista, que combina chapa de aço ST 52 com uma área em aço inoxidável, permite a preparação simultânea de uma vasta gama de ingredientes, otimizando o fluxo de serviço e enriquecendo a ementa.

Concebido para resistir ao uso intensivo e facilitar a manutenção, o módulo integra um tabuleiro coletor de gordura em aço inoxidável e uma zona de fritura com uma ligeira inclinação, o que simplifica a higienização diária. A segurança é garantida por um sistema de termopar, enquanto o

controlo rigoroso da temperatura (entre 50-300 °C) assegura resultados culinários de excelência. A estrutura fiável, parte da série 900, garante uma integração perfeita em ambientes de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, unidades hoteleiras, cozinhas de produção e snack-bars que necessitem de uma solução de confeção versátil e com elevada capacidade. É excelente para preparar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos grelhados ou fritos, suportando ritmos de trabalho intensos. A sua configuração por duplicado e mista confere adaptabilidade, permitindo gerir picos de procura e diversificar a oferta gastronómica, tornando-o um recurso valioso para operações com grande volume de produção ou que exigem flexibilidade na preparação dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Secções cabo	5x2,5 2 H05RNF
Dimensões da placa	396+396x670x15 mm
Volume	0,97 m ³
Peso Líquido	145 kg
Potência total	N kW
Tensão	400 V
Superfície de cozedura	Mista (Frytop 15mm aço ST 52, área inox 3mm)
Gaveta coletora de gordura	Aço inoxidável, dentro do armário
Sistema de segurança	Termopar ligado ao queimador
Acionamento queimadores	Piezoelétrico
Temperatura operacional	50-300 °C
Armário inferior	Com porta para arrumação

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este fry-top duplo?

A: O fry-top elétrico duplo misto da Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm. É aconselhável prever uma margem adicional de espaço para ventilação e acessibilidade durante a instalação e manutenção do equipamento na cozinha profissional.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A: Este fry-top requer uma tensão de alimentação de 400 V. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo que a ligação elétrica esteja em conformidade com as normas de segurança e que o circuito tenha a capacidade adequada para a potência total do equipamento.

Q: Como é feita a limpeza e manutenção diária do fry-top elétrico?

A: A limpeza é facilitada pela superfície de cozedura com leve inclinação e orifício de escoamento de líquidos. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, localizada dentro do armário, pode ser removida para limpeza.

Q: Este fry-top duplo vem com alguma garantia ou assistência técnica associada?

A: Todos os nossos equipamentos incluem a garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a cobertura da garantia e opções de assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este fry-top misto?

A: Este fry-top elétrico duplo misto inclui uma placa de cozedura em aço ST 52 com 15 mm de espessura e uma área em aço inoxidável com 3 mm de espessura, assim como uma gaveta coletora de gordura.