

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Frytop Elétrico com Placa Nervurada 300x600mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.025	Modelo:	UD5600.025
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	28 kg	Dimensões:	300 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5600.025
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Linha

550, 600

Tipo

Fry-Top

Descricao Resumida

Frytop elétrico de placa nervurada para grelhar com precisão. Design compacto de 30x60x30 cm, 2,4 kW de potência e ajuste de temperatura por termostato. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Frytop Elétrico Nervurado — Principais Vantagens

Este equipamento de grelhar é uma solução comercial robusta, concebida para cozinhas profissionais exigentes. A sua superfície de confeção singular com placa nervurada assegura marcas de grelhado autênticas e um sabor inconfundível, sendo perfeita para carnes, peixes e vegetais. A estrutura duradoura garante fiabilidade e um desempenho constante, mesmo em ambientes de trabalho intensos.

O controlo preciso da temperatura, através de um termostato eficiente, permite ajustar o calor de acordo com os diferentes alimentos, garantindo resultados de excelência. O aquecimento célere e uniforme da placa contribui para uma maior eficiência energética e otimiza o fluxo de trabalho na cozinha, aumentando a produtividade e a qualidade do serviço. Este aparelho é também de fácil limpeza, minimizando o tempo de inatividade e promovendo a higiene.

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico nervurado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, bares, cafés, food trucks e cozinhas industriais. É uma ferramenta de confeção versátil, adequada para a preparação de pequenos-almoços, almoços e jantares, permitindo grelhar hambúrgueres, bifes e sanduíches, entre outros pratos que beneficiam de uma cozedura direta e um acabamento grelhado. O seu design compacto torna-o uma excelente opção para cozinhas com espaço limitado, fornecendo uma solução eficiente para aumentar a capacidade de grelhar sem comprometer a eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	300x600x300 mm
Potência Total	2,4 kW
Tensão	400 V
Secção do Cabo	5x2,5 mm² H05RNF
Dimensões da Placa (LxPxA)	386x400x15 mm
Volume	0,13 m³
Peso Líquido/Bruto	28 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa nervurada neste equipamento de grelhar?

A placa nervurada permite criar as características marcas de grelhado nos alimentos, realçando o sabor e a apresentação, sendo ideal para carnes, peixes e vegetais, proporcionando um toque gourmet às suas criações culinárias.

Este aparelho é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com dimensões compactas de 300x600x300 mm, este equipamento é uma solução eficiente para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, food trucks ou estações de cocção auxiliares, sem sacrificar a capacidade de produção.

Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste gril elétrico profissional?

Este equipamento opera com uma tensão de 400 V e requer uma secção de cabo de 5x2,5 mm² H05RNF, com uma potência total de 2,4 kW. É fundamental que a instalação seja feita por um electricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

Como se deve limpar e manter diariamente este equipamento de confeção com placa nervurada?

A limpeza diária deve ser realizada após o arrefecimento completo. Utilize raspadores específicos para remover resíduos, seguido de lavagem com água morna e detergente neutro. Seque bem a superfície para evitar corrosão e assegurar a máxima higiene.

Este grelhador elétrico inclui um termostato para ajuste de temperatura?

Sim, este grelhador elétrico está equipado com um termostato de precisão que permite o ajuste e controlo exato da temperatura. Esta funcionalidade oferece adaptabilidade a diversos alimentos e garante uma confeção consistente e de alta qualidade.