

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Frytop Elétrico Duplo Placa Nervurada 600x600 mm, 6 kW

### Informações do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD5600.030 | Modelo:    | UD5600.030         |
| Marca: | UDI        | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 35 kg      | Dimensões: | 600 x 600 x 300 cm |

### Imagens do Produto



### Especificações

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| Modelo       | Acessórios de cozinha |
| Marca        | UDI                   |
| Energia      | Elétrico              |
| Instalação   | De Bancada            |
| Largura (mm) | 600–1000 mm           |

|          |          |
|----------|----------|
| Linha    | 550, 600 |
| Potência | 4–7 kW   |
| Tipo     | Fry-Top  |

## Descricao Resumida

Frytop elétrico duplo com placa nervurada de 600x600 mm e 6 kW, ideal para cozedura eficiente e rápida em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Frytop Elétrico Duplo — Frytop Elétrico — Principais Vantagens

Este inovador módulo de confecção elétrico duplo com superfície grelhadora nervurada foi concebido para o rigor e a intensidade das cozinhas profissionais mais exigentes. A sua construção em aço inoxidável robusta garante uma distribuição térmica uniforme, fulcral para preparar uma vasta gama de iguarias, desde carnes perfeitamente grelhadas a vegetais salteados, otimizando o tempo de preparação e elevando a qualidade dos pratos servidos. Com o seu desempenho superior, este equipamento assegura que cada peça de carne ou legumes apresente as apetecíveis marcas de grelhado.

Com uma capacidade total de 6 kW, este fogão de bancada é ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço, garantindo uma recuperação rápida da temperatura e uma performance consistente durante todo o período de atividade. A placa nervurada confere aos alimentos as autênticas e atrativas marcas de grelhado, enquanto o design inteligente facilita o escoamento eficaz das gorduras, contribuindo para uma cozinha mais saudável e apetitosa. A facilidade de limpeza e a resistência à corrosão são atributos que prolongam a vida útil do equipamento e mantêm um ambiente de trabalho higiénico e seguro.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de grelhar elétrica é perfeitamente adequada para uma diversidade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, snack-bares, churrasqueiras e cozinhas industriais. É a ferramenta ideal para a confecção de bifes, peixes, salsichas, hambúrgueres e vegetais, proporcionando sempre resultados consistentes e de alta qualidade. A sua capacidade de resposta e a placa nervurada tornam-no uma escolha excelente para serviços de almoço e jantar com elevado fluxo de clientes ou para eventos de catering que exigem agilidade e versatilidade na

preparação de alimentos quentes.

Características Técnicas

| Característica      | Detalhe               |
|---------------------|-----------------------|
| Tipo de Equipamento | Frytop Elétrico Duplo |
| Superfície          | Placa Nervurada       |
| Dimensões (LPA)     | 600x600x300 mm        |
| Potência Total      | 6 kW                  |
| Tensão              | 400 V                 |
| Secções Cabo        | 5x2,5 H05RNF          |
| Dimensões da Placa  | 586x400x15 mm         |
| Volume              | 0,28 m³               |
| Peso Líquido/Bruto  | 35 kg                 |

Perguntas Frequentes

**Qual a vantagem de uma placa nervurada em relação a uma lisa?** A placa nervurada cria as tradicionais marcas de grelhados nos alimentos, o que é esteticamente apelativo e confere um sabor característico. Adicionalmente, permite que a gordura escoe facilmente, resultando em pratos mais saudáveis e uma limpeza simplificada.

**Este frytop é adequado para quais tipos de alimentos?** Este aparelho é extremamente versátil, sendo ideal para grelhar carnes como bife, frango e hambúrgueres, peixes, salsichas e diversos vegetais. A sua distribuição uniforme de calor assegura uma cozedura eficaz para uma ampla variedade de pratos, otimizando o seu menu.

**Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária deste frytop elétrico?** A limpeza diária deve ser efetuada após o arrefecimento completo da placa nervurada. Recomenda-se a utilização de uma espátula para remover resíduos maiores e, em seguida, um desengordurante específico para equipamentos de cozinha profissional, finalizando com um pano húmido. Para a manutenção, evite produtos abrasivos que possam comprometer a superfície, garantindo a sua durabilidade a longo prazo.

**Quais as dimensões exatas deste frytop e o espaço necessário para a sua instalação?** O frytop elétrico duplo possui dimensões de 600x600x300 mm. Para uma instalação adequada, é fundamental considerar um espaço adicional que permita uma ventilação eficaz e fácil acessibilidade.

Estes cuidados são cruciais para assegurar o correto funcionamento e a manutenção do equipamento, otimizando o seu desempenho.

**Que requisitos elétricos são necessários para a correta instalação e funcionamento deste frytop?** Este frytop requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 6 kW. É indispensável que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, utilizando cabos 5x2,5 H05RNF. Esta medida garante a segurança operacional e o desempenho ótimo do equipamento na sua cozinha profissional.