

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fry-top Elétrico Simples Placa Lisa Linha 550, 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.035	Modelo:	UD5600.035
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	300 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5600.035
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional de placa lisa e 30 cm de largura, da Linha 550, com 2,4 kW de potência e termóstato para controlo preciso de temperatura. Ideal para otimizar a confeção.

Descricao Completa

fry-top elétrico — top Elétrico — Principais Vantagens

Amplie as capacidades da sua cozinha profissional com este grelhador elétrico de placa lisa, ideal para uma confeção rápida e homogénea. Este equipamento destaca-se por garantir uma distribuição de calor otimizada, permitindo grelhar, selar e cozinhar uma ampla variedade de alimentos com precisão e controlo excecionais. A sua construção robusta e a operação intuitiva fazem dele um investimento valioso para qualquer estabelecimento de restauração, desde pequenos cafés a grandes cozinhas industriais. A regulação térmica através de termóstato assegura o ajuste ideal para cada prato, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de aquecimento é a solução perfeita para restaurantes, esplanadas e hotéis que procuram uma superfície de cozedura versátil para preparar hambúrgueres, bifés, ovos e legumes grelhados, entre outros. A sua performance fiável é ideal para serviços de pequeno-almoço, almoços rápidos e jantares à la carte, adaptando-se a operações de qualquer volume. O seu design compacto e eficiente torna-o adequado para espaços com restrições de área, sem comprometer a capacidade ou a eficácia culinária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	300x600x300 mm
Potência Total	2,4 kW
Tensão	400 V
Secções de Cabo	5x2,5 mm2 H05RNF
Dimensões da Placa (LxP)	386x400x12 mm

Característica	Detalhe
Volume	0,13 m³
Peso Líquido/Bruto	30 kg

Perguntas Frequentes

Q: O que é um fry-top elétrico e para que serve?

A: Um fry-top elétrico é um equipamento de cozinha de uso profissional, com uma superfície de cozedura plana aquecida eletricamente. É utilizado para grelhar, selar e cozinhar rapidamente uma variedade de alimentos, como carnes, ovos e legumes, sendo indispensável em cozinhas de restauração.

Q: Quais são as vantagens de um fry-top de placa lisa em comparação com uma nervurada?

A: A placa lisa proporciona uma superfície de cozedura uniforme e versátil, ideal para uma maior variedade de alimentos e para preparações que requerem contacto total com a superfície, como selar carnes ou preparar ovos mexidos. A limpeza também é geralmente mais fácil numa placa lisa.

Q: Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado?

A: Sim, com dimensões compactas de 300x600x300 mm, este fry-top da Linha 550 é perfeitamente adequado para cozinhas com espaço reduzido. É projetado para ser eficiente e compacto, sem comprometer a sua capacidade de produção.

Q: Como posso garantir a longevidade e o bom funcionamento do meu fry-top elétrico?

A: Para garantir a durabilidade, é crucial realizar a limpeza diária adequada, removendo os resíduos de alimentos após cada uso. Além disso, verifique regularmente as ligações elétricas e o termóstato, e siga as recomendações do fabricante para a manutenção preventiva.

Q: Este equipamento consome muita energia elétrica?

A: O fry-top possui uma potência total de 2,4 kW e requer uma ligação de 400 V. A sua eficiência energética é otimizada pelo termóstato, que permite um controlo preciso da temperatura, evitando consumo excessivo de energia e garantindo um funcionamento eficaz.