

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

## 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       |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Chão    |
| Linha      | 900        |

Potência

8–15 kW

## Descrição 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 homogênea 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 bifes, 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 m³                                                                                                                                     |
| 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.