

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top Eléctrico Profissional Linha 700 Liso 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.024	Modelo:	UD5700.024
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	108 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.024
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional Linha 700 com superfície lisa em aço (392x500 mm). Inclui armário e gaveta de recolha de óleo para máxima higiene.

Descricao Completa

Fry-top elétrico liso — Top Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de grelhar por contacto da Linha 700 é uma solução robusta e versátil, concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes e estabelecimentos similares. A sua placa de confeção lisa em aço garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e ovos, proporcionando resultados culinários de excelência. A espessura da chapa e o sistema de aquecimento homogéneo asseguram durabilidade e eficiência energética, essenciais para operações de alto volume.

Com um armário inferior integrado, este grelhador elétrico oferece um espaço de arrumação prático e otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha. A construção em aço inoxidável confere resistência à corrosão e facilita a limpeza, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a conformidade com as normas de higiene alimentar. Esta é a escolha perfeita para cozinhas que procuram desempenho, durabilidade e funcionalidade num único equipamento.

Aplicações Profissionais

O aparelho de cozedura elétrica da linha 700 é amplamente utilizado em restaurantes, hotéis, cantinas e bares com serviço de refeições, onde a demanda por grelhados é constante. É ideal para confeccionar pequenos-almoços e almoços, permitindo preparar múltiplas porções simultaneamente e com controlo preciso da temperatura. A sua versatilidade torna-o indispensável em qualquer cozinha profissional que procure otimizar a eficiência na preparação de pratos grelhados de forma consistente, especialmente em operações de médio a grande porte.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	400x730x900 mm
Dimensões da Placa	392x500x15 mm
Potência Total	3,6 kW
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Peso Líquido	108 kg
Peso Bruto	122 kg
Dimensões de Embalagem	870x880x1170 mm
Superfície de Cozedura	Aço liso, 15 mm de espessura
Estrutura	Armário inferior com portas
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável 50-300 °C
Sistema de Segurança	Termopar em caso de falha do queimador
Outras Características	Gaveta de recolha de óleo em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de uma superfície de cozedura lisa?

Uma superfície de cozedura lisa é ideal para uma variedade de alimentos, desde ovos e panquecas até carnes e vegetais delicados, garantindo uma cozedura uniforme e evitando que os alimentos se prendam. Facilita também a limpeza após a utilização contínua.

Como funciona o sistema de recolha de óleo?

Este aparelho de chapa quente possui uma superfície de cozedura ligeiramente inclinada, que direciona os líquidos e gorduras para um orifício de descarga. Estes resíduos são recolhidos numa gaveta de aço inoxidável localizada no armário inferior, tornando a limpeza rápida e higiénica para o seu pessoal.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas profissionais de alta demanda?

Sim, o grelhador elétrico da Linha 700 é projetado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, como restaurantes e hotéis. A sua construção robusta em aço e a alta potência asseguram durabilidade e desempenho consistente mesmo em períodos de pico de trabalho.

Quais são as dimensões globais do fry-top e o espaço necessário para a sua instalação?

O fogão de chapa possui dimensões de 400x730x900 mm. Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita uma ventilação adequada e o acesso fácil para manutenção e limpeza, respeitando as normas de segurança para equipamentos elétricos de cozinha.

Como se realiza a limpeza e manutenção do fry-top para garantir a sua durabilidade?

A limpeza é facilitada pela superfície de cozedura inclinada e pela gaveta de recolha de óleo em aço inoxidável. Após cada utilização, a superfície deve ser limpa com produtos específicos para equipamentos de cozedura. A manutenção regular inclui a verificação dos componentes elétricos e

das ligações por um técnico especializado.