

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico Nervurado Linha 700 Armário 400x730x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.028	Modelo:	UD5700.028
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.028
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fry-top elétrico ranhurado, Linha 700, com armário inferior. Superfície de 15 mm em aço ST 52, para grelhar profissionalmente. Dimensões: 400x730x900 mm.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Nervurado — top Elétrico Nervurado — Principais Vantagens

Este equipamento para cozinha profissional oferece uma solução robusta e altamente eficaz para estabelecimentos com elevadas exigências. A sua superfície de confeitura estriada é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, criando as marcas características e realçando os sabores distintos de cada prato. Concebido para otimizar o espaço e a ergonomia, integra um armário inferior que proporciona arrumação adicional, aumentando a funcionalidade da sua área de trabalho.

A construção sólida em aço inoxidável e a espessura da chapa de cocção asseguram uma distribuição de calor uniforme e rápida, crucial para um desempenho consistente e resultados culinários de excelência. A facilidade de limpeza é um benefício fundamental em ambientes profissionais, e este grelhador elétrico foi projetado com superfícies ligeiramente inclinadas e gavetas coletoras de gordura para simplificar a manutenção diária, garantindo os mais elevados padrões de higiene para a sua operação.

Aplicações Profissionais

É ideal para restaurantes, hotéis, bares, cantinas e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e de alto desempenho. Este fry-top é perfeito para a confeitura de grandes volumes de alimentos grelhados, desde bifes e costeletas a legumes variados, tornando-se uma peça central em qualquer linha de confeitura profissional. A sua configuração com armário inferior adapta-se a espaços otimizados, garantindo eficiência operacional no dia a dia do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões Globais	400x730x900 mm
Dimensões da Placa	392x500x15 mm
Potência Total	3,6 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	80 kg / 95 kg

Construção da Placa	Aço de 15 mm ST 52
Construção da Superfície	Aço inoxidável de 3 mm
Temperatura Operacional	50-300°C
Volume	0,45 m ³

Perguntas Frequentes

Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimento?

É ideal para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração, como restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e bares, que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para grelhar alimentos em grande volume.

Quais são os benefícios de uma superfície de cozedura nervurada?

A superfície nervurada permite criar as tradicionais marcas de grelhado nos alimentos, realçando o seu aspeto e sabor, além de auxiliar na drenagem de gorduras, resultando em pratos mais saudáveis e visualmente apelativos.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pela superfície de cozedura levemente inclinada e pelo orifício para escoamento de líquidos. Possui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, localizada dentro do armário, que deve ser esvaziada e limpa regularmente para manter a higiene.

Quais os requisitos elétricos para a instalação deste equipamento?

Este fry-top elétrico requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 3,6 kW. É importante assegurar que a instalação elétrica da sua cozinha suporta esta carga, utilizando secções de cabo 5x2,5 2 H05RNF m3/h para uma operação segura e eficiente.

Que tipo de garantia e assistência técnica estão disponíveis para o Fry-top Elétrico Nervurado Linha 700?

Este equipamento profissional beneficia de uma garantia padrão de fabricante, cobrindo defeitos de material e fabrico. Para assistência técnica e acionamento da garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, que o encaminhará para uma rede de técnicos especializados.