

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top a Gás Duplo Linha 700 c/ Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.030	Modelo:	FRY-TOP GAS DUPLO LISO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRY-TOP GAS DUPLO LISO ARMARIO

Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo liso da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Placa de cozedura em aço de 15mm, 2x6 kW, dimensões 800x730x900 mm. Inclui armário inferior. Eficiência e robustez para HORECA.

Descricao Completa

Fry-top a Gás Duplo Linha 700 — Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em cozinhas profissionais, este fry-top a gás duplo da Linha 700 oferece robustez e desempenho excepcional. A sua construção em aço ST 52 com placa de 15 mm assegura uma distribuição de calor uniforme e durabilidade, ideal para operações contínuas.

Equipado com queimadores potentes e ignição piezoelétrica, permite um controlo preciso da temperatura entre 50-300°C, essencial para a confeção de uma vasta gama de alimentos, desde carne a vegetais, com resultados perfeitos. O coletor de gordura integrado e o orifício de drenagem facilitam a limpeza e manutenção diárias.

O armário inferior proporciona um espaço de arrumação conveniente, otimizando o fluxo de trabalho e mantendo a cozinha organizada. Este equipamento é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência, higiene e qualidade na confeção de grandes volumes.

Aplicações

Este fry-top é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável para grelhar, selar e cozinhar alimentos rapidamente. A sua superfície de cozedura espaçosa e o controlo térmico apurado permitem preparar múltiplos pratos em simultâneo, otimizando a produtividade em horas de ponta.

Excelente para pequenos-almoços de buffet, almoços executivos e jantares de grupos, onde a consistência e a rapidez são cruciais. A sua construção robusta garante um desempenho superior mesmo sob as condições mais exigentes das cozinhas profissionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	800x730x900 mm
Consumo Gás G20	1,27 m³/h

Característica	Detalhe
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,93 kg/h
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Volume	0,84 m ³
Potência Nominal	13 Qn/kW
Potência por Queimador	2x6 kW
Peso Líquido	101 kg
Peso Bruto	114 kg
Dimensões da Embalagem	870x880x1170 mm
Material da Placa	Aço ST 52 (15 mm)
Superfície de Cozedura	Aço inoxidável (3 mm)
Ignição	Piezoelétrica
Segurança	Termopar no queimador
Temperatura de Funcionamento	50-300°C