

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-top a Gás Duplo com Armário Linha 700, 800 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.030	<b>Modelo:</b>	UD5700.030
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.93 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.030
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo com armário inferior, ideal para cozinhas profissionais. Placa de cozedura em aço de 15mm, 2x6 kW. Dimensões 800x730x900 mm.

## Descricao Completa

### fry-top a gás duplo — top a Gás Duplo — Principais Vantagens

Concebida para a exigência das cozinhas profissionais, esta chapa de cozedura a gás duplo da Linha 700 oferece robustez e um desempenho excepcional. A sua construção em aço ST 52 com placa de 15 mm garante uma distribuição de calor uniforme e durabilidade prolongada, ideal para operações contínuas e de alto volume.

Equipado com queimadores potentes e ignição piezoelétrica, este grelhador permite um controlo preciso da temperatura entre 50-300°C. Esta característica é fundamental para a confeção de uma vasta gama de alimentos, desde carnes até vegetais, assegurando resultados perfeitos e consistentes. O coletor de gordura integrado e o orifício de drenagem facilitam significativamente os procedimentos de limpeza e manutenção diária, promovendo um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente.

O armário inferior integrado oferece um espaço de arrumação conveniente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha e contribuindo para a organização do espaço. Este equipamento é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência, higiene rigorosa e qualidade superior na preparação de grandes volumes de alimentos, garantindo a satisfação dos seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de grelhar é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que necessitam de uma solução 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 e em qualquer contexto gastronómico exigente.

É excelente para o serviço de pequenos-almoços (buffet), almoços executivos e jantares de grupos, onde a consistência na qualidade e a rapidez na confeção são cruciais para o sucesso do serviço. A sua construção robusta garante um desempenho superior mesmo sob as condições mais exigentes das cozinhas profissionais modernas, representando um investimento sólido para o seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Dimensões (L x P x A)	800x730x900 mm
Consumo Gás G20	1,27 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,93 kg/h
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Volume	0,84 m³
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

## **Perguntas Frequentes**

### **Q: Qual a vantagem da placa de aço ST 52 de 15 mm de espessura?**

A: A espessura de 15 mm do aço ST 52 garante uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor. Isto minimiza variações de temperatura durante a confecção, otimizando os resultados e conferindo maior durabilidade ao equipamento.

### **Q: Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento de cozedura?**

A: Este equipamento possui uma superfície com leve inclinação e orifício de drenagem, facilitando o escoamento de líquidos e gorduras para um coletor removível. Esta característica torna a limpeza rápida e eficiente, promovendo uma melhor higiene na sua cozinha.

**Q: Pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?**

A: Sim, o equipamento é compatível com gás G20 e G30-G31, oferecendo flexibilidade de instalação dependendo da disponibilidade da sua rede de gás. Verifique sempre as especificações para a configuração correta antes da instalação.

**Q: Quais as dimensões exatas deste fry-top a gás e qual o espaço necessário para a sua instalação na cozinha profissional?**

A: As dimensões deste fry-top a gás duplo são 800x730x900 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, é essencial considerar um espaço adicional para ventilação e manutenção, especialmente na parte traseira e lateral, conforme as normas de segurança para equipamentos a gás em estabelecimentos de restauração. Recomenda-se prever pelo menos 10 cm de espaço livre em volta do equipamento.

**Q: Este fry-top a gás duplo inclui armário inferior? Que outras opções de acessórios são compatíveis?**

A: Sim, este fry-top a gás duplo inclui um armário inferior, que proporciona um espaço de arrumação conveniente na cozinha. Em termos de acessórios compatíveis, o fabricante pode disponibilizar suportes adicionais, espátulas e outros utensílios apropriados para chapas de cozedura, complementando a funcionalidade do equipamento. Consulte o nosso catálogo para mais opções.