

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top Elétrico Duplo Liso com Armário Linha 700, 7.2 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.032	Modelo:	UD5700.032
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.032
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo liso, 7.2 kW, com armário inferior, ideal para cozinhas profissionais. Superfície de cozedura de 792x500 mm e fácil limpeza. Tensão 400 V.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Duplo — top Elétrico Duplo — Principais Vantagens

Este equipamento duplo de chapa lisa com armário integrado é um elemento essencial para cozinhas de alta exigência, que valorizam a eficiência e a adaptabilidade na preparação de diversos alimentos. Projetado para grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo panquecas, este gril elétrico garante uma distribuição térmica homogénea para resultados culinários de excelência.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere maior durabilidade e grande resistência ao uso contínuo, tornando-o perfeitamente adequado para o ambiente desafiante do setor da restauração. Adicionalmente, a superfície de confeção suave e o sistema de recolha de gorduras simplificam significativamente os processos de higienização, assegurando a sanidade e a longevidade do aparelho.

Com um controlo térmico rigoroso, este aparelho permite confeccionar uma vasta gama de pratos, otimizando o período de preparação e a qualidade final dos cozinhados. A sua potência de 7.2 kW, aliada à simplicidade de instalação em configurações de linha 700, faz dele uma opção eficaz e prática para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este fogão de chapa é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na indústria alimentar, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e bares que servem refeições. A sua capacidade de cozinhado liso e uniforme é ideal para a confeção de pequenos-almoços, almoços e jantares, adaptando-se facilmente a ementas diversificadas.

É particularmente indicado para operações com volume de trabalho médio a elevado, contribuindo para a rapidez do serviço e para a manutenção de padrões de qualidade elevados. A sua integração em linhas de confeção standardizadas permite otimizar a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Superfície	Duplo Liso

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (LxPxA)	800x730x900 mm
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Potência Total	7,2 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	120 kg
Volume	0,84 m ³
Construção da Superfície	Aço de 15mm (St 52)
Revestimento Superfície	Aço inoxidável de 3mm
Temperatura de Operação	50-300°C
Coletor de Gordura	Gaveta em aço inoxidável
Sistema de Segurança	Termopar (para modelos a gás)
Ignição	Piezoelétrica (para modelos a gás)

Perguntas Frequentes

P: Quais são as vantagens de um fry-top elétrico com armário?

R: Este fry-top elétrico não só oferece uma superfície de cozedura eficiente e de fácil limpeza, mas também um armário inferior prático para armazenamento de utensílios ou ingredientes, otimizando o espaço da sua cozinha profissional.

P: Que tipo de alimentos posso cozinhar neste equipamento?

R: Com a sua superfície lisa e ampla faixa de temperatura (50-300°C), este fry-top é ideal para preparar uma vasta variedade de alimentos, desde ovos, bacon e panquecas até carnes grelhadas, peixes e vegetais, garantindo resultados consistentes e saborosos.

P: É fácil de limpar e manter?

R: Sim, a superfície de cozedura em aço inoxidável e a gaveta coletora de gordura removível foram concebidas para facilitar a limpeza diária. Basta raspar os resíduos após cada uso e utilizar produtos específicos para aço inoxidável, assegurando a higiene e durabilidade do equipamento.

P: Qual a potência e tensão necessárias para este fry-top?

R: Este fry-top elétrico possui uma potência total de 7.2 kW e requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento. Recomenda-se sempre a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o desempenho otimizado.

P: Qual a durabilidade esperada deste aparelho em ambiente profissional?

R: Graças à sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade e à espessura de 15mm da placa de cozedura, este fry-top foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo uma longa vida útil e desempenho fiável.