

# 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



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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.032
<b>Marca</b>	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 <sup>3</sup>
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.