

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.032	Modelo:	FRY-TOP ELETRICO DUPLO LISO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRY-TOP ELETRICO DUPLO LISO ARMARIO

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo liso, 7.2 kW, com armário inferior, ideal para cozinhas profissionais. Superfície de cozedura em aço de 792x500x15 mm e fácil limpeza. Tensão 400 V.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Duplo Liso Linha 700 — Principais Vantagens

Este fry-top elétrico duplo liso com armário é um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade na preparação de alimentos. Ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e até panquecas, oferece uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários superiores.

A construção robusta em aço inoxidável garante maior durabilidade e resistência ao uso intensivo, sendo perfeitamente adequado para o ambiente exigente da restauração. Além disso, a superfície de cozedura lisa e o sistema de recolha de gorduras simplificam os procedimentos de limpeza, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento.

Com um controlo preciso da temperatura, este fry-top permite confeccionar uma vasta gama de pratos, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final dos cozinhados. A sua potência de 7.2 kW, combinada com a facilidade de instalação em espaços de linha 700, torna-o uma escolha eficiente e prática.

Aplicações

Este fry-top elétrico é ideal para uma variedade de estabelecimentos do setor Horeca, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e bares com serviço de refeições. A sua capacidade de cozedura lisa e uniforme é perfeita para preparação de pequenos-almoços, almoços e jantares, adaptando-se a menus diversificados.

Indicado para operações com volume médio a alto, contribui para a agilidade no serviço e para a manutenção de standards de qualidade elevados. A sua integração em linhas de confeção permite otimizar a organização e o fluxo de trabalho na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Superfície	Duplo Liso
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)