

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top Elétrico Duplo Liso Cromoduro Linha 700 c/ Armário

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.032C	<b>Modelo:</b>	UD5700.032C
<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>	UD5700.032C
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo com superfície lisa em cromoduro (792x500 mm). Ideal para restauração, linha 700, 7,2 kW de potência.

## Descricao Completa

### fry-top elétrico duplo — top Cromoduro — Principais Vantagens

Este equipamento de grelhar elétrico duplo, com a sua superfície de cozimento lisa em cromoduro, representa uma solução de excelência para cozinhas de alta performance. A robustez da sua construção e o revestimento em cromoduro asseguram não só uma longevidade notável, mas também uma difusão térmica homogénea. Assim, permite a preparação de uma grande variedade de pratos com resultados consistentemente superiores e um padrão de elevada qualidade.

Projetado para maximizar a eficácia no espaço da cozinha, este aparelho dispõe de um armário inferior com porta, que oferece um local de arrumação acessível e higiénico. A superfície de grelhar é ligeiramente inclinada e possui um orifício de escoamento, simplificando significativamente as operações de limpeza e a gestão dos óleos residuais. Desse modo, contribui para um ambiente de trabalho mais organizado e seguro. A capacidade de ajustar a temperatura entre 50°C e 300°C confere-lhe uma grande adaptabilidade a diversas técnicas culinárias.

A segurança operacional é uma prioridade, incorporando um sistema com termopar ligado ao queimador para um controlo fiável da temperatura. O sistema de ignição piezoelétrico facilita a ativação dos queimadores, tornando o funcionamento mais célere e eficiente. Este equipamento é, sem dúvida, uma mais-valia para qualquer negócio de restauração que procure performance, fiabilidade e facilidade de manutenção no seu dia a dia.

### Aplicações Profissionais

Este modelo de grelhador elétrico duplo é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria. Inclui restaurantes com elevado volume de clientes, unidades hoteleiras, empresas de catering e cozinhas industriais. É a ferramenta ideal para confeccionar bifes, hambúrgueres, legumes grelhados, ovos e muitos outros alimentos que necessitam de uma superfície de cozimento quente e com consistência. A sua rápida resposta e o controlo preciso da temperatura são essenciais para serviços de almoço e jantar movimentados, garantindo a satisfação dos clientes e a eficiência do serviço.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Globais	800x730x900 mm
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Volume	0,84 m <sup>3</sup>
Peso Total	120 kg
Potência Total	7,2 kW
Tensão	400 V
Secções Cabo	5x4 H05RNF m <sup>3</sup> /h (5x4 mm <sup>2</sup> )
Superfície de Cozedura	Lisa, em cromoduro
Espessura da Placa	15 mm em aço ST 52
Estrutura do Armário	Com porta, em aço inoxidável
Gaveta Coletora de Gordura	Em aço inoxidável, integrada no armário
Controlo de Temperatura	50-300°C
Sistema de Segurança	Termopar
Ignição	Piezoelétrica

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem da superfície em cromoduro neste equipamento?**

A superfície em cromoduro garante uma resistência superior ao desgaste e à corrosão, além de promover uma distribuição de calor excepcional. Isto traduz-se em cozeduras uniformes e numa durabilidade prolongada do equipamento, mesmo em ambientes de cozinha profissional mais exigentes.

### **Como se processa a limpeza do fry-top na utilização diária?**

A limpeza é grandemente simplificada pela leve inclinação da área de confeção e pelo orifício de escoamento, que direcionam eficazmente os líquidos e resíduos para uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, convenientemente localizada no armário inferior. Esta gaveta é facilmente removível para uma higiene rápida.

### **Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimentos de restauração?**

Dada a sua construção robusta, elevada potência e design que privilegia a eficiência, este equipamento é ideal para utilizadores que precisam de um aparelho fiável para grelhar e cozinhar rapidamente uma diversidade de alimentos; como restaurantes com grande fluxo de serviço, hotéis, cantinas e espaços de take-away.

### **Qual é a amplitude da temperatura de operação deste aparelho?**

Este equipamento opera num intervalo de temperatura entre 50°C e 300°C, oferecendo uma versatilidade considerável. Permite cozinhar desde alimentos mais delicados que requerem calor suave até carnes que exigem temperaturas muito elevadas para um grelhado perfeito.

### **Este fry-top elétrico duplo integra-se facilmente com outros módulos da Linha 700?**

Sim, este fry-top foi especificamente desenhado como parte integrante da Linha 700, garantindo compatibilidade e modularidade com outros equipamentos desta série. Isso facilita a criação de uma

linha de confecção coesa e altamente funcional no seu espaço de trabalho.