

# 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



## Grelhador a Gás Duplo Nervurado Linha 700 c/ Armário

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.034	<b>Modelo:</b>	UD5700.034
<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>	UD5700.034
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional duplo nervurado, Linha 700, com armário inferior. Placa 792x500x15 mm em aço ST 52, 2 queimadores de 6 kW e temperatura até 300°C.

## Descricao Completa

### fry-top a gás — Top Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhados a gás, com superfície dupla nervurada, da prestigiada Linha 700, foi concebido para atender às rigorosas exigências da restauração profissional. Proporciona uma superfície de cozedura ranhurada de elevado desempenho, ideal para criar marcas distintas em carnes, peixes e vegetais. Construído em aço de alta resistência (ST 52) com 15 mm de espessura, garante uma durabilidade excepcional e um controlo preciso da temperatura, essenciais para preparações perfeitas em ambientes de grande volume.

Com um prático armário inferior integrado, este equipamento maximiza o aproveitamento do espaço na cozinha, oferecendo armazenamento adicional. A superfície de fritura nervurada possui uma ligeira inclinação e um orifício de escoamento, facilitando a limpeza e a gestão de resíduos, o que assegura a higiene e a segurança alimentar no seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e qualquer empreendimento de hotelaria e restauração que necessite de uma solução de grelhados robusta e eficiente. A sua potência e durabilidade tornam-no particularmente adequado para operações de elevado volume, onde a rapidez e a qualidade na confeção são cruciais. É perfeito para grelhar uma vasta gama de alimentos, desde bifes e peixe a legumes, conferindo-lhes um acabamento grelhado distintivo e saboroso.

### Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Consumo Gás G20	1,27 m <sup>3</sup> /h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,93 kg
Dimensões da Placa	792x500x15 mm

Volume	0,90 m <sup>3</sup>
Potência Nominal	13 Qn/kW
Potência dos Queimadores	2x6 kW (individual)
Peso Líquido	128 kg
Peso Bruto	138 kg
Dimensões da Embalagem	870x880x1170 mm
Material da Superfície de Cozedura	Aço st 52 (15 mm espessura) e Aço inoxidável (3 mm espessura)
Faixa de Temperatura	50-300°C
Segurança	Termopar conectado aos queimadores
Características Adicionais	Gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, orifício de escoamento, recipiente para óleo residual

## Perguntas Frequentes

### **Qual o tipo de superfície de cozinhado deste grelhador industrial?**

Este equipamento dispõe de uma superfície de cozedura nervurada, perfeita para criar as atraentes marcas de grelhado numa vasta variedade de alimentos, desde carnes a vegetais.

### **A limpeza e manutenção são procedimentos complicados neste fry-top?**

Não, a sua limpeza é bastante facilitada pela superfície de cozedura com inclinação e orifício de escoamento, além de possuir uma gaveta coletora de gordura e um recipiente para óleo residual. Estas características simplificam significativamente o processo de limpeza diária.

### **Que tipo de combustível pode ser utilizado para o funcionamento deste aparelho?**

Este equipamento é compatível com gás G20 (gás natural) e G30-G31 (gás propano/butano), o que proporciona flexibilidade na instalação e na escolha da fonte de energia, adequando-se a diversas configurações de cozinha.

### **Qual a amplitude térmica que este grelhador profissional alcança?**

O fry-top opera numa faixa de temperatura ajustável entre os 50°C e os 300°C. Esta ampla gama permite a confeção de uma diversidade de pratos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

### **Possui alguma medida de segurança este equipamento de cozedura a gás?**

Sim, a segurança é uma prioridade. O equipamento está equipado com um sistema de segurança termopar, que está ligado aos queimadores. Este sistema monitoriza a temperatura e garante o corte do gás em caso de falha, aumentando a segurança operacional na sua cozinha.