

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top a Gás Duplo Nervurado Linha 700 com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.034	Modelo:	FRY-TOP GAS DUPLO NERVURADO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRY-TOP GAS DUPLO NERVURADO ARMARIO

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 Duplo Nervurado com Armário — Principais Vantagens

Este fry-top a gás duplo nervurado da Linha 700 foi concebido para responder às exigências da restauração profissional, oferecendo uma superfície de cozedura ranhurada de alta performance. A sua construção robusta em aço st 52 com 15 mm de espessura e a versatilidade do aquecimento a gás (G20 e G30-G31) garantem uma durabilidade excepcional e um controlo preciso da temperatura, essencial para preparações perfeitas em ambientes de grande volume.

Equipado com um prático armário inferior, este equipamento otimiza o espaço na cozinha e oferece armazenamento adicional, contribuindo para uma operação mais organizada e eficiente. A superfície de cozedura ranhurada, com uma ligeira inclinação e orifício de escoamento, facilita a limpeza e a gestão de resíduos, assegurando a higiene e a segurança alimentar.

Os queimadores de alta potência individual (2x6 kW) com acionamento piezoelétrico e um sistema de segurança termopar garantem um funcionamento fiável e seguro. A ampla gama de temperatura operacional, de 50-300°C, permite a preparação de uma vasta variedade de alimentos, desde carne grelhada a legumes salteados, com resultados consistentes e de elevada qualidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução de cozedura robusta e eficiente para grelhados. A sua potência e durabilidade tornam-no adequado para operações de elevado volume, onde a rapidez e a qualidade da confeção são cruciais. Perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos que beneficiam de uma superfície ranhurada para um acabamento distintivo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Consumo Gás G20	1,27 m³/h

Característica	Detalhe
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,93 kg
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Volume	0,90 m ³
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