

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top Eléctrico Duplo Nervurado 800x730 mm com Portas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.036	<b>Modelo:</b>	5700.036
<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>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	5700.036

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo nervurado com portas, ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais. Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade.

## Descricao Completa

### Fry-top elétrico nervurado — top Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha com este fry-top elétrico duplo nervurado, projetado para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes profissionais. A superfície de confeitaria ranhurada e um robusto armário inferior com portas tornam este equipamento uma solução completa para as suas necessidades de grelhados, proporcionando uma experiência culinária superior. A inclinação sutil da superfície otimiza a drenagem de líquidos, garantindo uma limpeza rápida e descomplicada no final de cada serviço.

A resistência e o design inteligente deste equipamento asseguram um desempenho consistente, fundamental para a produção contínua. Equipado com uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável convenientemente localizada no interior do armário, a manutenção da higiene torna-se uma tarefa simples. Este equipamento combina perfeitamente funcionalidade, segurança e higiene, pontos cruciais para qualquer estabelecimento de restauração moderna.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafeterias e cozinhas de catering, onde a procura por alimentos grelhados é constante. A sua capacidade de operar entre 50 e 300°C permite preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até vegetais, assegurando sempre resultados excepcionais. O sistema de segurança com termopar e o acionamento piezoelétrico garantem uma utilização segura e eficiente, adaptada às exigências de uma cozinha profissional.

Com este grelhador industrial, poderá servir rapidamente refeições perfeitamente preparadas, graças à sua distribuição uniforme de calor e controlo preciso da temperatura. A sua construção em aço inoxidável não só confere uma longevidade notável, como também facilita a sua integração em qualquer linha de confeitaria existente, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua área de trabalho. É um investimento robusto que se traduz em eficiência operacional e satisfação do cliente.

### Características Técnicas

<b>Versão da Superfície de Cozedura</b>	Ranurada
---	----------

<b>Armário Inferior</b>	Com portas
<b>Espessura do Aço da Placa</b>	15 mm (aço ST 52)
<b>Espessura da Superfície de Cozedura</b>	3 mm (aço inoxidável)
<b>Gaveta Coletora de Gordura</b>	Em aço inoxidável, localizada dentro do armário
<b>Superfície de Cozedura</b>	Com leve inclinação para limpeza
<b>Orifício para Escoamento de Líquidos</b>	Sim
<b>Recipiente de Óleo Residual</b>	Sim
<b>Sistema de Segurança</b>	Termopar ligado ao queimador
<b>Acionamento</b>	Piezoelétrico
<b>Temperatura Operacional</b>	50-300°C
<b>Dimensões (AxLxP)</b>	800x730x900 mm
<b>Secções do Cabo</b>	5x4 mm <sup>2</sup> H05RNF
<b>Dimensões da Placa</b>	792x500x15 mm
<b>Volume</b>	0,84 m <sup>3</sup>
<b>Peso Líquido - Bruto</b>	120 Kg
<b>Potência Total</b>	7,2 kW
<b>Tensão</b>	400 V

## Perguntas Frequentes

### 1. A superfície de cozedura nervurada é adequada para que tipo de alimentos?

Sim, a superfície nervurada é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando aspeto marcado e uma drenagem eficiente de gorduras para um cozinhado mais saudável.

### 2. Qual a principal vantagem do armário inferior com portas?

O armário inferior com portas oferece um espaço de armazenamento conveniente e fechado, ideal para guardar utensílios de cozinha ou ingredientes, mantendo a sua área de trabalho organizada e higiénica.

### 3. Como é feita a limpeza e manutenção do fry-top?

A superfície de cozedura possui uma leve inclinação e um orifício para escoamento de líquidos,

juntamente com uma gaveta coletora de gordura amovível, facilitando a limpeza diária e a manutenção da higiene.

#### **4. Este equipamento é seguro para uso contínuo?**

Com um sistema de segurança termopar ligado ao queimador e acionamento piezoelétrico, este fry-top foi concebido para um uso profissional intensivo e seguro, garantindo estabilidade e fiabilidade durante longos períodos de operação.

#### **5. Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de cozinhados?**

Sim, o controlo de temperatura ajustável entre 50°C e 300°C permite adaptar facilmente o equipamento a uma vasta gama de necessidades culinárias, desde o aquecimento suave até ao grelhado intenso, assegurando versatilidade na sua cozinha.