

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 a Gás Duplo Misto com Armário | Linha 700 - 80 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.038	Modelo:	FRY-TOP GAS DUPLO MISTO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRY-TOP GAS DUPLO MISTO ARMARIO

Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo misto da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Com armário inferior, 80 cm de largura e placas em aço ST 52 e inox. Temperatura 50-300°C.

Descrição Completa

Fry-Top a Gás Duplo Misto — Principais Vantagens

Este fry-top a gás duplo misto com armário, da prestigiada Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e robustez. Com placas de cozedura mistas, em aço ST 52 e aço inoxidável, permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carne e peixe a vegetais, com controlo preciso da temperatura entre 50°C e 300°C.

Concebido para maximizar a eficiência e a higiene, integra uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável e um sistema de escoamento de líquidos com recipiente para óleo residual. A inclinação suave da superfície de cozedura facilita a limpeza diária, assegurando padrões elevados no ambiente de trabalho.

Os queimadores de alta potência, com acionamento piezoelétrico e sistema de segurança por termopar, garantem um desempenho fiável e seguro. A estrutura com armário inferior proporciona um espaço de arrumação prático e otimizado, essencial em qualquer cozinha profissional moderna.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA com elevado volume de produção. A sua configuração de placa mista é excelente para cozinhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, otimizando o tempo de serviço e a variedade do menu. Ideal para grelhados rápidos e eficientes em serviços de almoço e jantar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Consumo de Gás (G20)	1,27 m ³ /h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo de Gás (G30-G31)	0,93 kg/h

Característica	Detalhe
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Volume	0,90 m ³
Potência Nominal	13 Qn/kW
Potência dos Queimadores	2x6 kW
Peso Líquido	106 kg
Peso Bruto	126 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	850x900x1170 mm
Material da Superfície Cozedura	Aço ST 52 (15 mm) e Aço Inoxidável (3 mm)
Temperatura Operacional	50°C a 300°C