

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top Duplo Misto a Gás Cromoduro Linha 700 c/ Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.038C	Modelo:	UD5700.038C
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.93 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.038C
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fry-top profissional a gás duplo misto com superfície cromoduro de 15 mm, ideal para cozinhas HORECA. Inclui armário inferior e gaveta para gordura.

Descricao Completa

Fry-top a Gás Duplo Misto — top a Gás Profissional — Principais Vantagens

Potencie a eficiência e a produtividade na sua cozinha profissional com o nosso fogão tipo fry-top a gás, uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. A sua ampla superfície de confeitura em cromoduro de 15 mm de espessura assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme e uma resistência superior, sendo perfeito para um uso intensivo e contínuo. Este equipamento foi concebido para suportar os ritmos exigentes de um serviço movimentado, garantindo durabilidade e resultados culinários consistentes.

Integrado com um prático armário inferior equipado com porta, este aparelho oferece um espaço de arrumação essencial, mantendo todos os seus utensílios e acessórios organizados e sempre à mão. A arquitetura robusta e o design cuidado, que inclui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, simplificam significativamente as operações de limpeza e manutenção diária, otimizando assim o fluxo de trabalho da sua equipa.

Os queimadores de alta potência, com acionamento piezoelétrico, proporcionam um aquecimento rápido e preciso, crucial para a confeitura de diversos alimentos. O sistema de segurança termopar incorporado oferece tranquilidade e conformidade com as normas regulamentares, enquanto o intervalo de temperatura operacional, que varia de 50 a 300°C, permite adaptar o método de confeitura a uma vasta gama de pratos, desde carnes grelhadas suculentas a legumes salteados perfeitamente crocantes.

Aplicações Profissionais

Este fry-top industrial é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e bares que procuram um equipamento fiável e de elevado desempenho. É particularmente adequado para a preparação de grandes volumes de pratos grelhados, tais como bifes, hambúrgueres, filetes de peixe, marisco fresco e vegetais variados. A sua notável versatilidade permite cozinhar diferentes alimentos em simultâneo, maximizando o tempo de serviço e elevando a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Consumo Gás G20	1,27 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,93 kg/h
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Volume	0,84 m³
Potência Nominal	13 Qn/kw
Potência dos Queimadores (individual)	2x6 kw
Peso Líquido	106 kg
Peso Bruto	126 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	850x900x1170 mm
Material da Superfície de Cozinha	Cromoduro, 15 mm
Tipo de Gás	Misto (G20/G30-G31)
Temperatura Operacional	50 a 300°C
Acionamento Queimadores	Piezoelétrico
Segurança	Termopar ligado ao queimador

Perguntas Frequentes

- **Qual a principal vantagem da superfície de confecção em cromoduro neste equipamento?**

A superfície em cromoduro de 15 mm oferece durabilidade excepcional, resistência a altas temperaturas e uma distribuição de calor altamente eficiente, ideal para dourar e selar alimentos, garantindo resultados perfeitos e uma higienização simplificada.

- **Este aparelho é compatível com que tipos de gás?**

Este modelo é versátil, sendo misto e compatível tanto com Gás G20 quanto com Gás G30-G31, o que lhe confere adaptabilidade a diferentes instalações e requisitos energéticos da sua cozinha.

- **Como é facilitada a limpeza diária deste fry-top?**

A limpeza diária é simplificada graças ao design da superfície de confeção com uma ligeira inclinação, que direciona os líquidos para um orifício de escoamento, e à gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, estrategicamente localizada no interior do armário.

- **Quais as dimensões e requisitos de instalação deste fry-top?**

O fry-top a gás duplo misto cromoduro possui dimensões de 800x730x900 mm. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança para equipamentos a gás em ambientes profissionais.

- **Que acessórios são recomendados para otimizar o desempenho e a durabilidade?**

Para maximizar o desempenho e a vida útil do seu fry-top, recomendamos a utilização de raspadores e espátulas de alta qualidade, específicos para superfícies em cromoduro, bem como produtos de limpeza adequados para este tipo de material.