

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 Elétrico Duplo Misto Armário Linha 700 - 800x730 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.040	Modelo:	FRY-TOP ELETRICO DUPLO MISTO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRY-TOP ELETRICO DUPLO MISTO ARMARIO

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo misto da Linha 700, com armário inferior, placa de 792x500 mm e potentes 7,2 kW. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Duplo Misto com Armário — Principais Vantagens

Este fry-top elétrico duplo misto é uma solução robusta e versátil, ideal para cozinhas profissionais que demandam eficiência e durabilidade. A sua construção em materiais de alta qualidade e o design funcional garantem um desempenho superior no preparo de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes até legumes e ovos.

Com uma superfície de cozimento mista, composta por aço ST 52 de 15 mm e aço inoxidável de 3 mm, oferece uma excelente distribuição de calor e resistência ao uso intensivo. A inclusão de um armário inferior com porta proporciona um espaço de armazenamento conveniente, otimizando o ambiente de trabalho e mantendo os utensílios essenciais sempre à mão.

O controlo preciso da temperatura, que varia de 50 a 300°C, assegura a adaptabilidade a diversas necessidades culinárias, resultando em pratos perfeitamente cozinhados. A facilidade de limpeza é garantida pela leve inclinação da superfície e pela gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, tornando este fry-top uma escolha higiénica e prática para qualquer estabelecimento Horeca.

Aplicações

Este fry-top elétrico é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas industriais e bares que necessitam de um equipamento fiável para o serviço contínuo de refeições. A sua capacidade mista permite preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando o tempo de confeção durante os picos de trabalho. É ideal para cozinhas que servem pequenos-almoços, almoços e jantares, oferecendo versatilidade e eficiência na preparação de grelhados, salteados e frituras sem imersão.

Especificações Técnicas

Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Potência Total	7,2 kW

Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	120/140 kg
Volume	0,84 m ³
Espessura da Placa (Aço ST 52)	15 mm
Espessura da Superfície (Aço Inoxidável)	3 mm
Temperatura Operacional	50 a 300°C
Conexão Elétrica	Cabo de 5x4 H05RNF