

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top Elétrico Duplo Misto com Armário 800 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD5700.040 | Modelo: | UD5700.040 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 140 kg | Dimensões: | 800 x 730 x 900 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD5700.040 |
| Marca | UDEX |

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

fry-top elétrico duplo — top Misto — Principais Vantagens

Este equipamento duplo elétrico, com a sua superfície de aquecimento mista, é uma solução robusta e versátil, indispensável para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e longevidade. A construção com materiais de elevada qualidade e o design prático garantem um funcionamento superior na preparação de uma diversidade de alimentos, desde carnes e pescados até vegetais e ovos.

Com uma superfície de cozedura heterogénea, combinando aço ST 52 de 15 mm e aço inoxidável de 3 mm, este aparelho oferece uma excelente distribuição térmica e resistência ao uso intensivo. A integração de um compartimento inferior com porta proporciona um espaço de armazenamento prático, otimizando o seu ambiente de trabalho e mantendo os utensílios essenciais sempre acessíveis.

O controle preciso da temperatura, ajustável entre 50 e 300°C, assegura a adaptabilidade a variadas exigências gastronómicas, resultando em pratos sempre na perfeição. A facilidade de higienização é assegurada pela ligeira inclinação da chapa e pela bandeja coletora de gordura em aço inoxidável, tornando este equipamento uma escolha higiénica e prática para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de chapa elétrica é ideal para cozinhas de restaurantes com grande volume de produção, hotéis, cantinas e bares que necessitam de um equipamento fidedigno para o serviço contínuo de refeições. A sua capacidade mista permite confeccionar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, maximizando o tempo de preparação durante os períodos de maior afluência. É perfeito para cozinhas que servem pequenos-almoços, almoços e jantares, oferecendo versatilidade e eficiência na preparação de grelhados, salteados e frituras de forma eficaz.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|----------------|
| Dimensões (LxPxA) | 800x730x900 mm |

| Característica | Detalhe |
|--|---------------------|
| 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 |

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um equipamento de chapa misto?

A principal vantagem reside na sua notável versatilidade, permitindo confeccionar simultaneamente múltiplos tipos de alimentos. Isto é possível graças às suas duas superfícies de cozedura distintas, que otimizam o processo culinário em qualquer cozinha profissional.

Como se processa a limpeza e manutenção cotidiana deste equipamento?

A limpeza é grandemente simplificada pela ligeira inclinação da superfície de cozedura e a inclusão de um orifício para escoamento de líquidos, complementada por uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável. Estes elementos permitem uma manutenção diária rápida e eficaz, garantindo as melhores condições de higiene.

Este aparelho de chapa é adequado para quais tipos de estabelecimentos comerciais?

É idealmente concebido para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, bares e estabelecimentos de restauração rápida que requerem um equipamento durável e eficiente. A sua robustez e versatilidade adaptam-se perfeitamente a uma vasta gama de preparações culinárias.

Quais são os requisitos de instalação para este equipamento?

Este aparelho exige uma ligação elétrica de 400 V e oferece uma potência de 7,2 kW, sendo crucial que a instalação seja realizada por um profissional qualificado. A sua ligação deve ser efetuada utilizando um cabo tipo 5x4 H05RNF para assegurar a conformidade e segurança.

Existem acessórios compatíveis disponíveis para otimizar o uso do fry-top?

Sim, este modelo vem acompanhado de uma gaveta coletora de gordura e um recipiente para óleo residual. Para informações detalhadas sobre outros acessórios compatíveis ou para qualquer questão adicional, a nossa equipa de apoio ao cliente está sempre disponível para ajudar.