

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top a Gás Profissional Linha 900, Liso, 400x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.021	Modelo:	UD5900.021
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.66 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste fry-top a gás com armário? A: Este fry-top a gás possui dimensões de 400x900x900 mm. É importante considerar também as dimensões da placa de cozedura, que são 392x670x15 mm., Q: Que tipos de gás são compatíveis com este equipamento e qual a entrada de gás? A: O fry-top é compatível com Gás G20, com um consumo de 0,90 m³/h, e Gás G30-G31, com um consumo de 0,66 kg. A entrada de gás é R 1/2 polegada., Q: Como é realizada a limpeza e manutenção do fry-top a gás? A: A limpeza é facilitada pela superfície de cozedura inclinada e pelo orifício para escoamento de líquidos. Inclui ainda um recipiente para óleo residual e uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável localizada dentro do armário, o que agiliza a manutenção rotineira., Q: Este equipamento possui algum sistema de segurança integrado? A: Sim, incorpora um sistema de segurança termopar ligado ao queimador, garantindo uma operação segura. Além disso, os queimadores contam com acionamento piezoelétrico para uma ignição fácil e segura., Q: Qual a faixa de temperatura operacional e a potência nominal deste fry-top? A: Este fry-top opera numa faixa de temperatura entre 50°C e 300°C, permitindo uma vasta gama de preparações. A sua potência nominal é de 9 Qn/kW.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fry-top a Gás, Fry-top Linha 900, Fry-top Profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15427
Alt Text Imagens	Fry-top Gas Simples Liso Armario — vista 1 Fry-top Gas Simples Liso Armario — vista 2 Fry-top industrial a gás com placa lisa e armário inferior em aço inoxidável para cozinha profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fry-top Gas Simples Liso Armario
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Linha 900 > Gaz > Fry-Tops
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCPG25L25L750E,HRCPG25L750E,HRB7508E

Uso Profissional - Dicas	<p>Realize a desglaceação da placa ainda quente com cubos de gelo ou água gaseificada para remover resíduos carbonizados sem necessidade de químicos abrasivos durante o serviço., Aproveite a zona de aquecimento uniforme para criar diferentes gradientes de temperatura, movendo os alimentos já selados para as extremidades da placa para manter o repouso térmico., Verifique regularmente o estado do termopar e a limpeza dos injetores para garantir que o consumo de gás se mantém nos 0,90 m³/h nominais, otimizando os custos operacionais., Utilize o armário inferior para armazenar utensílios de uso imediato, como espátulas de aço e raspadores, maximizando a ergonomia da estação de trabalho na linha de 900mm.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha em Hotéis de 4 e 5 estrelas, Gestor de Operações de Catering para Eventos, Responsável de Compras para Grupos de Restauração Coletiva</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Frytop com armário inferior com porta – Frytop com superfície de cozedura lisa – Superfície de cozedura em aço inoxidável de 3mm de espessura – Gaveta coletora de gordura em aço inoxidável localizada dentro do armário – Superfície de cozedura inclinada para facilitar a limpeza – Orifício para escoamento de líquidos – Recipiente de óleo residual – Sistema de segurança termopar ligado ao queimador – Queimadores com acionamento piezoelétrico – Temperatura operacional: 50-300°C</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 400x900x900 mm
 Consumo Gás G20 0,90 m³/h
 Entrada de gás R 1/2"
 Consumo Gás G30-G31 0,66 kg
 Dimensões: da placa 392x670x15 mm
 Volume: 0,51 m³
 Potência: nominal 9 Qn/kw
 Peso líquido: 75 kg
 Peso bruto: 89 kg</p><p>Dimensões: embalagem: 470x1000x1170 mm</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRCNS9004S,HRCN9004S,JUJ7043,JUJ1919</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Grelhados em Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Utilizado para selar postas de bacalhau ou bifes do lombo com precisão, aproveitando a temperatura constante de 300°C para criar a reação de Maillard perfeita sem baixar a temperatura da placa ao introduzir alimentos frios., Serviço de Pequeno-Almoço em Unidades Hoteleiras: A superfície lisa é ideal para a confeção em massa de ovos, panquecas e bacon, permitindo uma limpeza rápida entre ciclos de produção e garantindo que os alimentos delicados não agarram à superfície de aço inox., Produção em Cozinhas Industriais e Refeitórios: Otimiza o fluxo de trabalho na preparação de grandes quantidades de vegetais grelhados ou filetes de peixe, beneficiando da inclinação da placa que direciona gorduras para a gaveta coletora, mantendo o ambiente de trabalho higiénico.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Fry-top a Gás da Linha 900 com superfície lisa é um equipamento de alta performance concebido para operações de catering e restauração de grande volume, onde a precisão térmica e a produtividade são críticas. Com uma placa de 15mm de espessura e potência de 9kW, este equipamento garante uma inércia térmica superior e uma selagem imediata de proteínas, minimizando a perda de sucos e garantindo a consistência do produto final em serviços contínuos.

Modelo

UD5900.021

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900, com superfície de cozedura lisa e armário. Controlo de temperatura de 50-300°C para resultados consistentes.

Descricao Completa

Fry-top a Gás — top a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de grelhar a gás com armário integrado é a escolha perfeita para cozinhas comerciais que exigem durabilidade e eficiência. A sua superfície de cozedura suave e resistente, construída em aço inoxidável com 3mm de espessura, assegura uma distribuição constante de calor e uma excelente capacidade para cozinhar, grelhar e selar diversos alimentos.

A estrutura com armário inferior proporciona um espaço de arrumação prático, otimizando a organização do espaço na sua cozinha. O design inteligente inclui uma superfície de cozedura levemente inclinada, que facilita o escoamento de líquidos e gorduras para uma gaveta coletora em aço inoxidável, tornando a higienização após o serviço rápida e sem esforço.

Com queimadores de ignição piezoelétrica e um seguro sistema termopar, este grelhador oferece um controlo preciso da temperatura, variando entre 50°C e 300°C, crucial para resultados culinários consistentes. A sua construção robusta e a facilidade de manutenção garantem uma longa vida útil e um funcionamento fiável em exigentes ambientes de restauração.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeção a gás é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, bares, refeitórios e cozinhas de grande dimensão. É ideal para preparar rapidamente carnes, peixes, vegetais e outros pratos que beneficiam de uma cozedura direta em placa lisa.

A sua capacidade de manter temperaturas constantes e a superfície vasta de cozedura tornam-no uma escolha superior para serviços de grande volume. Permite aos chefs confeccionar múltiplos pratos simultaneamente com eficiência e alta qualidade. Torna-se indispensável para cozinhas que pretendam oferecer um menu diversificado e de excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (LxPxA)	400x900x900 mm
Dimensões da Placa (LxPxA)	392x670x15 mm
Consumo de Gás (G20)	0,90 m ³ /h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo de Gás (G30-G31)	0,66 kg
Potência Nominal	9 Qn/kW
Peso Líquido	75 kg
Peso Bruto	89 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	470x1000x1170 mm
Volume	0,51 m ³
Superfície de Cozedura	Aço inoxidável, 3mm espessura, lisa
Controlo de Temperatura	50-300°C
Segurança	Sistema termopar
Armário	Inferior com porta
Limpeza	Gaveta coletora de gordura, superfície inclinada

Perguntas Frequentes

Qual é a faixa de temperatura que este fry-top consegue atingir?

Este equipamento pode ser regulado numa faixa de temperatura entre 50°C e 300°C, oferecendo grande versatilidade para diversas preparações culinárias.

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

A limpeza é facilitada pela superfície de cozedura inclinada e pela gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, que recolhe os resíduos para fácil remoção. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a longevidade do equipamento.

Que tipo de ligação de gás é necessária para este equipamento?

O fry-top requer uma entrada de gás R 1/2" e é compatível com gás G20 e G30-G31, com consumos detalhados nas especificações técnicas. A instalação deve ser realizada por um profissional certificado.

Este equipamento possui algum sistema de segurança integrado?

Sim, incorpora um sistema de segurança termopar ligado ao queimador, garantindo uma operação segura em todo o momento. Além disso, os queimadores contam com acionamento piezoelétrico para uma ignição fácil e segura.

Qual a potência nominal deste fry-top a gás?

A potência nominal deste fry-top é de 9 Qn/kW, o que garante um aquecimento rápido e eficiente da placa, ideal para ambientes de cozinha profissional de alto ritmo.