

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-top a Gás Linha 900 Liso Cromoduro com Armário Inferior

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.021C	<b>Modelo:</b>	FRY-TOP GAS SIMPLES LISO CROMODURO ARMARIO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDI

## Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900, com superfície lisa em cromoduro de 15 mm e armário inferior. Ideal para hotelaria e restauração, com controle de temperatura (50-300 °C).

## Descricao Completa

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

Este fry-top a gás com superfície lisa em cromoduro é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais de alta exigência. Integrado na linha 900, garante durabilidade e desempenho superiores, essenciais para ambientes HORECA.

A superfície de cozedura de 15 mm de espessura, com uma área de cromagem de 3 mm, assegura uma distribuição uniforme do calor e uma excelente retenção da temperatura, ideal para cozinhar uma vasta variedade de alimentos. O design otimizado inclui um sistema de escoamento de líquidos e uma gaveta coletora de gordura, facilitando a limpeza e manutenção.

Equipado com queimadores de acionamento piezoelétrico e um sistema de segurança termopar, este equipamento oferece um controlo preciso da temperatura (50-300 °C), proporcionando segurança e praticidade no uso diário. O armário inferior integrado oferece espaço de armazenamento conveniente.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares e cozinhas industriais que procuram um equipamento de cozedura de alta performance. Perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos que exijam uma superfície de cozedura uniforme e controlada. A robustez da construção e a facilidade de limpeza tornam-no adequado para operações de grande volume.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (AxLxP)</b>	900 x 400 x 900 mm
<b>Consumo Gás G20</b>	0,90 m <sup>3</sup> /h
<b>Entrada de Gás</b>	R 1/2"
<b>Consumo Gás G30-G31</b>	0,66 kg/h
<b>Dimensões da Placa</b>	392 x 670 x 15 mm
<b>Potência Nominal</b>	9 Qn/kW
<b>Peso Líquido</b>	75 kg
<b>Peso Bruto</b>	89 kg
<b>Volume</b>	0,51 m <sup>3</sup>
<b>Dimensões Embalagem</b>	470 x 1000 x 1170 mm
<b>Temperatura Operacional</b>	50-300°C