

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



Fry-top a Gás Linha 900 Nervurado c/ Armário 40x90cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.026	Modelo:	FRY-TOP GAS SIMPLES NERVURADO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRY-TOP GAS SIMPLES NERVURADO ARMARIO

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional de Linha 900, superfície nervurada em aço de 15mm, c/ armário inferior. Controle termostático 50-300°C. Dimensões: 40x90x90cm.

Descricao Completa

Fry-top a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor hoteleiro e de restauração, este fry-top a gás da Linha 900 oferece uma robustez e eficiência inigualáveis. A sua superfície nervurada é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando marcas de grelhado autênticas e um sabor superior. A integração de um armário inferior com porta maximiza o aproveitamento do espaço na sua cozinha profissional.

A construção em aço inoxidável de alta qualidade, com uma espessura de 15 mm na placa em aço ST 52, garante uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excepcional, mesmo sob utilização intensiva. O controle termostático de temperatura, com um intervalo de 50 a 300°C, permite uma cozedura precisa e consistente, essencial para resultados culinários de excelência.

A segurança é uma prioridade, com um sistema termopar ligado ao queimador, assegurando um funcionamento fiável. Os queimadores com acionamento piezoelétrico oferecem uma ignição rápida e eficiente, contribuindo para a otimização dos tempos de preparação na sua cozinha profissional. O design prático inclui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável e uma ligeira inclinação na superfície para facilitar a limpeza.

Aplicações

Este fry-top a gás é perfeitamente adequado para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para a confeção diária de grandes volumes de alimentos. É ideal para grelhar uma variedade de produtos, desde bifes e hambúrgueres a peixes e vegetais, garantindo sempre uma qualidade superior.

A sua robustez e capacidade de manter temperaturas constantes tornam-no imprescindível em ambientes de trabalho exigentes, onde a rapidez e a eficiência são cruciais. O armário inferior oferece um espaço de arrumação conveniente para utensílios ou louça, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	400x900x900 mm
Dimensões da Placa de Cozedura	392x670x15 mm
Espessura da Placa	15 mm (aço ST 52)
Consumo de Gás G20	0,90 m ³ /h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo de Gás G30-G31	0,66 kg/h
Potência Nominal	9 kW
Peso Líquido	77 kg
Peso Bruto	85 kg
Dimensões da Embalagem	470x980x1170 mm
Volume	0,51 m ³
Material da Superfície de Cozedura	Aço inoxidável 3 mm
Controlo de Temperatura	Termostático (50-300°C)
Segurança	Termopar
Ignição	Piezoelétrica