

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top a Gás Nervurado com Armário 400mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.026	Modelo:	UD5900.026
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.66 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.026
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900, placa nervurada 15mm em aço ST 52, com armário. Controlo termostático 50-300°C. Eficiente e robusto.

Descricao Completa

fry-top a gás — Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta placa de confeitaria a gás da Linha 900 oferece robustez e eficiência excepcionais. A sua superfície nervurada é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando marcas autênticas e um sabor superior. A integração de um armário inferior 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 notável, mesmo sob utilização intensiva. O controlo termostático da temperatura, com um intervalo de 50 a 300°C, permite uma cozedura precisa e consistente, essencial para resultados culinários de excelência. A ignição piezoelétrica otimiza os tempos de preparação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de grelhar 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 confeitaria 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.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	400x900x900 mm
Dimensões da Placa de Cozedura	392x670x15 mm
Espessura da Placa	15 mm (aço ST 52)

Característica	Detalhe
Consumo de Gás G20	0,90 m³/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 m³
Material da Superfície de Cozedura	Aço inoxidável 3 mm
Controlo de Temperatura	Termostático (50-300°C)
Segurança	Termopar
Ignição	Piezoelétrica

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado neste fry-top?

Este grelhador de chapa é projetado para gás, com consumos especificados tanto para G20 (gás natural) quanto para G30-G31 (GPL). Recomenda-se verificar a compatibilidade com a instalação existente antes da aquisição.

Como é feita a recolha de gorduras e a limpeza?

O equipamento inclui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável e a superfície de cozedura possui uma leve inclinação para facilitar a limpeza e a manutenção. A remoção de resíduos é simplificada pelo design ergonómico do equipamento.

Qual a gama de temperatura de trabalho deste equipamento?

A temperatura operacional pode ser controlada termostaticamente, variando entre 50°C e 300°C, permitindo uma grande versatilidade na confeção. Esta amplitude térmica garante a adaptação a diferentes tipos de alimentos e técnicas culinárias.

Quais as dimensões exatas do fry-top e o espaço necessário para instalação?

O fry-top a gás tem dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que acomode estas medidas, com folga para ventilação adequada e acesso para manutenção. As dimensões da placa de cozedura são de 392x670x15 mm.

Quais são os requisitos de instalação para este fry-top a gás?

Este equipamento requer uma entrada de gás de R 1/2". É essencial que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis. O controlo de temperatura é termostático, operando entre 50 e 300°C, e possui ignição piezoelétrica para os queimadores.