

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top a Gás Cromado Profissional 800mm, Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.030C	<b>Modelo:</b>	UD5900.030C
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.32 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5900.030C
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional, cromado e liso, linha 900 com armário. Superfície 792x670x15mm, temperatura 50-300°C. Ideal para cozinhas de grande volume.

## Descricao Completa

### **fry-top a gás cromado — Top a Gás Cromado — Principais Vantagens**

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este grelhador profissional a gás com superfície cromada oferece uma solução robusta e de alta performance para a preparação de diversos pratos. A sua construção focada na linha 900 garante durabilidade e integração perfeita em ambientes de grande produção, sendo ideal para estabelecimentos de restauração, bares e hotéis com volume de trabalho intenso.

A placa de cozedura lisa e cromada, com 15 mm de espessura e uma área reforçada de 3 mm, assegura uma distribuição uniforme do calor e uma excelente recuperação térmica, crucial para resultados culinários consistentes. A inclinação subtil da superfície e o sistema de recolha de gordura integrado facilitam imenso a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Equipado com sistema de segurança termopar e ignição piezoelétrica, este equipamento garante uma operação segura e eficiente. A sua ampla faixa de temperatura operacional (50-300°C) permite uma versatilidade extraordinária, desde grelhar delicadamente a carne a selar rapidamente legumes e peixe, adaptando-se a qualquer necessidade do seu menu. O armário inferior com porta proporciona um espaço de arrumação conveniente para utensílios e acessórios, mantendo a área de trabalho organizada e funcional.

### **Aplicações Profissionais**

Este fogão de chapa a gás é ideal para cozinhas de restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que requerem um equipamento fiável e de alto débito. A sua capacidade de grelhar grandes volumes de alimentos simultaneamente torna-o perfeito para buffets, banquetes e serviços à la carte movimentados, onde a rapidez e a qualidade são essenciais para satisfazer os seus clientes e otimizar a rentabilidade do seu negócio.

Utilize apenas espátulas de extremidade arredondada e evite objetos cortantes para preservar a integridade da camada de crómio e a sua propriedade antiaderente. Para uma limpeza eficiente e rápida entre turnos, pode aplicar gelo ou água fria com a placa ainda morna, criando um choque térmico controlado para soltar resíduos sem necessidade de químicos abrasivos. Aproveite as duas zonas de aquecimento independentes para criar um gradiente térmico, mantendo um lado para selagem rápida e o outro para finalização ou manutenção de temperatura. Este equipamento é a escolha ideal para o Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gestores de F&B de Grupos de

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	800mm x 900mm x 900mm
Consumo Gás G20	1,80 m <sup>3</sup> /h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	1,32 kg/h
Dimensões da Placa de Cozedura	792mm x 670mm x 15mm
Espessura da Placa	15 mm (área com espessura de 3 mm)
Volume	0,97 m <sup>3</sup>
Potência Nominal	18 Qn/kW
Peso Líquido	122 kg
Peso Bruto	135 kg
Dimensões da Embalagem	930mm x 1010mm x 1170mm
Tipo de Superfície	Lisa, Cromada
Outras Características	Armário inferior com porta, gaveta coletora de gordura, orifício para escoamento de líquidos, recipiente de óleo residual, sistema de segurança termopar, acionamento piezoelétrico, temperatura operacional de 50-300°C.

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões exatas deste fry-top a gás cromado e o espaço necessário para instalação?**

A: Este fogão de chapa a gás cromado possui dimensões de 800x900x900 mm. Para uma instalação adequada, é essencial considerar um espaço adicional para a ventilação e acessibilidade, garantindo assim a sua correta operação e manutenção. Recomenda-se consultar o manual técnico para detalhes específicos de distâncias de segurança.

**Q: Quais são os requisitos de instalação para o fry-top a gás cromado (gás e eletricidade)?**

A: A instalação deste grelhador a gás requer uma ligação de gás R 1/2" e é compatível com gás G20 (consumo de 1,80 m<sup>3</sup>/h) ou gás G30-G31 (consumo de 1,32 kg/h). Embora a ignição seja piezoelétrica, não é necessária ligação elétrica para o seu funcionamento principal, apenas para componentes auxiliares se existirem. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis.

**Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste fry-top a gás cromado?**

A: A limpeza deste equipamento é facilitada pela sua superfície ligeiramente inclinada e pelo orifício de escoamento de líquidos, que direciona os resíduos para um recipiente de óleo residual. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com produtos específicos para superfícies cromadas, evitando abrasivos. A gaveta coletora de gordura, localizada dentro do armário, deve ser esvaziada e limpa regularmente. Para manutenção geral, consulte o manual para verificar os queimadores e sistema de segurança termopar.

**Q: Este fry-top cromado vem com armário? Que tipo de porta possui?**

A: Sim, este grelhador cromado inclui um armário inferior, que proporciona um espaço de arrumação conveniente na cozinha profissional. A porta é robusta e integrada no design do equipamento, complementando a funcionalidade e a estética do conjunto. O armário é ideal para guardar utensílios ou acessórios de cozinha, mantendo o espaço de trabalho organizado e acessível.

**Q: Quais são os perfis de utilização recomendados para este equipamento?**

A: Este equipamento é especialmente indicado para Chefes de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gestores de F&B de Grupos de Restauração e Responsáveis de Produção em Cozinhas Industriais. A sua robustez e eficiência são ideais para cozinhas com alto volume de trabalho e exigência de precisão na confeção.