

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top a Gás Cromado Linha 900 Duplo Liso 800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.030C	<b>Modelo:</b>	FRY-TOP GAS DUPLO LISO CROMADO ARMARIO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FRY-TOP GAS DUPLO LISO CROMADO ARMARIO

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional, cromado e liso, linha 900 com armário. Superfície 792x670x15mm, temperatura 50-300°C, ignição piezoelétrica.

## Descricao Completa

### Fry-Top a Gás Cromado Linha 900 — Principais Vantagens

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

A superfície 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.

### Aplicações

Este fry-top 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.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800mm x 900mm x 900mm
Consumo Gás G20	1,80 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Consumo Gás G30-G31</b>	1,32 kg/h
<b>Dimensões da Placa de Cozedura</b>	792mm x 670mm x 15mm
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm (área com espessura de 3 mm)
<b>Volume</b>	0,97 m <sup>3</sup>
<b>Potência Nominal</b>	18 Qn/kW
<b>Peso Líquido</b>	122 kg
<b>Peso Bruto</b>	135 kg
<b>Dimensões da Embalagem</b>	930mm x 1010mm x 1170mm
<b>Tipo de Superfície</b>	Lisa, Cromada
<b>Outras Características</b>	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.