

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 Duplo Misto Cromado 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.038C	Modelo:	FRY-TOP GAS DUPLO MISTO CROMADO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRY-TOP GAS DUPLO MISTO CROMADO ARMARIO

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900 duplo misto cromado, 800x900x900 mm. Superfície cromoduro 15 mm, gaveta de gordura integrada e controle preciso de 50-300°C.

Descricao Completa

Fry-top a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Este fry-top a gás duplo misto cromado da Linha 900 foi concebido para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional exigentes. A sua superfície de cozedura de cromoduro, com uma espessura de 15 mm, garante uma distribuição uniforme do calor e uma resistência superior ao desgaste, ideal para uso contínuo em restaurantes, hotéis e refeitórios.

Com queimadores de acionamento piezoelétrico e um sistema de segurança integrado com termopar, assegura uma operação fiável e um controlo preciso da temperatura, entre 50°C e 300°C. A construção robusta e o design inteligente com gaveta coletora de gordura e superfície inclinada facilitam a limpeza e manutenção diárias, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Adicionalmente, o armário inferior com porta integrada oferece um espaço de arrumação prático e higiénico, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente. Este equipamento representa um investimento fundamental para estabelecimentos que procuram desempenho superior e longevidade.

Aplicações

Este fry-top é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, casas de take-away e grandes cozinhas industriais. É perfeito para a confeção de grandes volumes de alimentos, desde carnes e peixes a legumes grelhados e ovos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

A sua superfície mista de cromoduro permite uma versatilidade excecional na preparação, sendo adequado para cozinhas com elevada produção diária que necessitam de um equipamento robusto e multifuncional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Consumo Gás G20 (Gás Natural)	1,68x1,68 m ³ /h

Característica	Detalhe
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31 (Gás Propano/Butano)	1,23 kg/h
Dimensões da Placa	396+396x670x15 mm
Volume	1,05 m ³
Potência Nominal	18 Qn/kW
Peso Líquido	130 kg
Peso Bruto	143 kg
Dimensões da Embalagem	930x1010x1170 mm
Superfície Cromoduro	15 mm de espessura
Gaveta Coletora de Gordura	Integrada no armário
Sistema de Segurança	Termopar conectado ao queimador
Acionamento Queimadores	Piezoelétrico
Temperatura de Operação	50-300°C