

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fry-Top a Gás Linha 700 c/ Armário 400x730x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.022	Modelo:	UD5700.022
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.47 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5700.022
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Descrição Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 700 com superfície lisa em aço de 15mm, armário e gaveta coletora de gordura. Ideal para restauração, hotelaria e bares.

Descrição Completa

Superfície de Confeção Lusa — Principais Vantagens

Este equipamento de grelha a gás de uso profissional foi desenhado para ir ao encontro das elevadas exigências do setor da restauração. Proporciona uma superfície de confeção lisa e uniforme, perfeita para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a legumes e ovos. A sua construção robusta e os materiais de excelência asseguram durabilidade e desempenho consistente em cozinhas com elevada intensidade de trabalho.

A facilidade de operação e manutenção representam características distintivas deste aparelho. Através de um sistema de ignição piezoelétrica e controlo preciso da temperatura, o cozinheiro pode confeccionar com confiança e eficiência. A inclusão de um armário inferior, equipado com uma gaveta para recolha de gorduras, otimiza o espaço e simplifica a higienização, contribuindo para uma operação sanitária e organizada.

A potência dos queimadores e a espessura da chapa garantem uma distribuição de calor superior e uma rápida recuperação térmica. Este aspeto é vital para manter a produtividade nos períodos de maior afluxo, permitindo confeções céleres e uniformes. O design, concebido a pensar na ergonomia e segurança, reflete a dedicação à excelência nas cozinhas de profissionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de grelha a gás representa uma solução versátil para cozinhas em restaurantes, hotéis e bares com um volume de serviço médio a elevado. É ideal para confeccionar o pequeno-almoço, almoço e jantar, abrangendo desde bifes e hambúrgueres a legumes salteados e panquecas. A sua placa lisa em aço ST 52, com 15 mm de espessura, assegura uma excelente retenção de calor e resultados de confeção ao nível profissional.

A sua integração na Linha 700 permite a combinação com outros aparelhos modulares, otimizando o arranjo da cozinha e a eficiência do fluxo de trabalho. Trata-se de uma excelente opção para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável, potente e de fácil manutenção, capaz de

suportar o uso diário intensivo.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
Consumo Gás G20	0,63 m³/h
Entrada de Gás	R1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,47 kg/h
Dimensões Placa	392x500x15 mm
Volume	0,45 m³
Potência Nominal	6,5 Qn/kW
Potência Queimadores (individual)	6 kW
Peso Líquido	75 kg
Peso Bruto	83 kg
Dimensões Embalagem	820x480x1170 mm
Temperatura Operacional	50 a 300°C
Material da Placa	Aço ST 52
Material da Área de Cozedura	Aço Inoxidável
Sistema de Segurança	Termopar
Acionamento Queimadores	Piezoelétrico

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da superfície de confeção?

A superfície lisa de cozedura é fabricada em aço ST 52 com uma espessura de 15 mm, garantindo durabilidade e uma distribuição de calor excecional para resultados culinários de alta qualidade.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, bares e estabelecimentos de restauração que requerem elevado desempenho e robustez para o uso diário intensivo.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?

A superfície de cozedura possui uma ligeira inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, complementada por uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, facilitando significativamente as operações de limpeza e manutenção.

Que tipo de segurança oferece este aparelho de grelhar?

O equipamento incorpora um sistema de segurança com termopar, que assegura o corte do fornecimento de gás no caso de extinção inesperada da chama, aumentando a segurança operacional na cozinha.

Este equipamento pode ser integrado com outros módulos de cozinha?

Sim, a sua integração na Linha 700 permite a combinação harmoniosa com outros equipamentos modulares, otimizando o layout da cozinha e a eficiência do fluxo de trabalho, para uma cozinha mais funcional.