

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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, Cromoduro, 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.022C	Modelo:	UD5700.022C
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5700.022C
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional de 400mm, Linha 700, com placa lisa de cromoduro. Ideal para restauração intensiva e controlo preciso de temperatura (50-300°C).

Descricao Completa

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

Concebida para resistir às exigências do uso contínuo, a nossa chapa de cozimento a gás com superfície lisa em cromoduro é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e fiabilidade. A robustez da construção assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de elevada produção, garantindo um investimento seguro e rentável para o seu negócio.

A superfície de confeção em cromoduro oferece uma distribuição de calor superior e uma resistência inigualável a riscos e desgaste. Além disso, a sua inclinação facilita o escoamento de líquidos e gorduras para a gaveta coletora em aço inoxidável, tornando a limpeza pós-serviço rápida e eficaz, otimizando o tempo da sua equipa.

Equipado com queimadores de alta potência e ignição piezoelétrica, este equipamento de cozinha proporciona um controlo preciso da temperatura entre 50-300°C, permitindo uma confeção versátil de uma vasta gama de pratos, desde carnes seladas na perfeição a vegetais salteados. O sistema de segurança com termopar garante uma operação segura em todas as ocasiões.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de aquecimento a gás é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes com serviço à la carte, hotéis com cozinha de grande dimensão, refeitórios industriais e bares que ofereçam refeições. A sua capacidade de resposta e a superfície de confeção ampla permitem lidar com volumes elevados, sendo ideal para selar carnes, grelhar peixe e cozinhar legumes rapidamente.

É uma solução eficiente para cozinhas que necessitam de um equipamento robusto para a preparação contínua de alimentos, contribuindo para a otimização dos fluxos de trabalho e a padronização da qualidade dos pratos servidos. A integração com outros equipamentos da Linha 700 facilita a criação de uma estação de confeção coesa e altamente produtiva.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões (L x P x A)	400x730x900 mm
Consumo de Gás G20 (Gás Natural)	0,63 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo de Gás G30-G31 (GPL)	0,47 kg/h
Dimensões da Placa de Cozimento	392x500x15 mm
Volume	0,38 m³
Potência Nominal	6,5 kW
Potência dos Queimadores (individual)	6 kW
Peso Líquido	75 kg
Peso Bruto	83 kg
Dimensões da Embalagem	820x480x1170 mm
Espessura da Superfície de Cozimento	15 mm
Temperatura Operacional	50-300°C

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas do fogão e o espaço necessário para instalação?

R: O fry-top a gás tem dimensões de 400x730x900 mm (largura x profundidade x altura). A placa de cozimento mede 392x500x15 mm. Recomenda-se um espaço adicional de segurança nas laterais e na parte traseira para ventilação e manutenção, conforme as normas de segurança aplicáveis à instalação de equipamentos a gás.

P: Quais são os requisitos de instalação para o fry-top a gás?

R: Este fry-top opera com gás G20, com um consumo de 0,63 m³/h, e G30-G31, com um consumo de 0,47 kg. A entrada de gás é R 1/2". A instalação deve ser efetuada por um técnico certificado, garantindo a conformidade com todas as normas de segurança locais e nacionais relativas a equipamentos a gás para uso profissional.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção da superfície cromoduro?

R: A limpeza do equipamento é facilitada pela sua superfície de cozimento levemente inclinada e pelo orifício de escoamento de líquidos, que direciona os resíduos para um recipiente de óleo residual. A placa cromoduro de 15mm de espessura é robusta e fácil de limpar com produtos específicos para superfícies cromadas, após arrefecimento. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável é removível para uma higiene completa. Recomenda-se seguir as instruções de limpeza

do fabricante para preservar a sua durabilidade e desempenho. A manutenção periódica dos queimadores e ligações de gás deve ser realizada por um profissional qualificado.

P: Este equipamento possui garantia e assistência técnica?

R: Sim, o fry-top a gás inclui garantia padrão de fabricante contra defeitos de fabrico. Para acionar a garantia ou solicitar assistência técnica, deve contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, que o encaminhará para o centro de assistência mais próximo. Dispomos de uma rede de técnicos especializados para garantir o bom funcionamento do seu equipamento ao longo do tempo.

P: Quais acessórios estão incluídos com o fry-top ou são compatíveis?

R: O fry-top é entregue com uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, integrada no armário inferior. O recipiente para óleo residual também está incluído. Não são fornecidos acessórios adicionais com o equipamento, mas poderá encontrar no nosso catálogo uma vasta gama de utensílios de cozinha, espátulas e produtos de limpeza específicos para superfícies cromadas, que são compatíveis e complementam o uso deste fry-top.