

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top Gás Nervurado c/ Armário 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.026	Modelo:	5700.026
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.47 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5700.026
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 900

Descricao Resumida

Fry-top a gás nervurado com armário e porta para uso profissional. Superfície em aço inox 3mm, gaveta de gordura e temperatura até 300°C.

Descricao Completa

fry-top gás nervurado — Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de cozedura é a solução ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis, e lanchonetes de alta demanda. A sua área de grelhar nervurada permite a preparação eficiente de uma variedade de alimentos, deixando as marcas características que os clientes apreciam. A integração de um armário inferior com porta proporciona um espaço de arrumação conveniente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Concebida para durabilidade e facilidade de manutenção, assegura um desempenho consistente e resultados culinários de excelência.

Aplicações Profissionais

Este fry-top é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e robustez na confeção de pratos quentes. Desde pequenos-almoços e almoços rápidos até jantares elaborados, a superfície nervurada é ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e sanduíches, garantindo um cozinhado uniforme e saboroso. A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-no um ativo valioso em qualquer ambiente de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Versão	Ranurada da superfície de cozedura
Armário inferior	Com porta
Espessura do fry-top	15 mm, aço ST 52
Superfície de cozimento	Aço inoxidável com espessura de 3mm
Gaveta coletora de gordura	Aço inoxidável, localizada dentro do armário
Inclinação da superfície	Leve, para limpeza fácil

Característica	Detalhe
Orifício	Para escoamento de líquidos
Recipiente	Óleo residual
Sistema de segurança	Termopar ligado ao queimador
Acionamento dos queimadores	Piezoelétrico
Temperatura operacional	50-300°C
Dimensões	400x730x900 mm
Consumo Gás G20	0,63 m³/h
Entrada de gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,47 Kg/h
Dimensões da Placa	392x500x15 mm
Volume	0,45 m³
Potência nominal	6,5 kW
Potência dos queimadores (individual)	6 kW
Peso líquido	80 kg
Peso bruto	95 kg
Dimensões da embalagem	900x430x1170 mm

Perguntas Frequentes

1. Este fry-top é adequado para quais tipos de gás?

O equipamento foi concebido para funcionar tanto com Gás G20 (gás natural) quanto com Gás G30-G31 (GPL), oferecendo flexibilidade de instalação na sua cozinha profissional.

2. Qual a espessura da chapa de cozedura?

A superfície de cozedura possui uma espessura robusta de 15 mm em aço ST 52 e uma área em aço inoxidável de 3mm, garantindo excelente retenção e distribuição de calor.

3. Como é feita a recolha de gorduras?

Inclui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, convenientemente integrada no armário inferior, para uma gestão higiénica e eficiente dos resíduos.

4. A limpeza da superfície de cozedura é fácil?

Sim, a superfície foi projetada com uma ligeira inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, facilitando significativamente a limpeza e manutenção diária.

5. Qual a margem de temperatura de trabalho deste equipamento?

Este modelo permite uma regulação de temperatura entre 50°C e 300°C, o que o torna apto para uma vasta gama de técnicas de confeção.