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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Fry-Top a Gás Duplo Cromoduro 800mm com Armário Portas

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.030C	**Modelo:**	5700.030C
Marca:	UDEX	**EAN:**	N/D
Peso:	0.93 kg	**Dimensões:**	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5700.030C
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

> Fry-top a gás duplo com superfície lisa em cromoduro, armário inferior com portas e ignição piezoelétrica. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fry-top a gás — Top Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com um fry-top a gás de alta qualidade e rendimento, concebido para uma confeção eficiente e duradoura. Este equipamento destaca-se pela sua superfície dupla lisa de cromoduro, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carne a vegetais, com controlo preciso da temperatura. A sua construção robusta em inox, complementada por um armário inferior com portas, oferece não só um espaço de trabalho otimizado e arrumado, mas também máxima resistência e higiene, características essenciais em qualquer ambiente de restauração movimentado. A facilidade de limpeza e a gaveta coletora de gordura integrada simplificam as operações diárias, tornando este fogão de chapa um aliado valioso para a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este queimador de chapa é ideal para restaurantes de alta afluência, cozinhas de hotelaria, cafetarias e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e versátil para cozinhar grandes volumes de alimentos. Perfeito para grelhar bifes, hambúrgueres, ovos, legumes e muito mais, garantindo sempre resultados consistentes. A sua capacidade de manter uma temperatura estável entre 50-300°C permite uma confeção precisa, assegurando a qualidade gastronómica que os seus clientes merecem e realçando a eficiência operativa da sua empresa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	800x730x900 mm
Consumo Gás G20	1,27 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2”

Característica	Valor
Consumo Gás G30-G31	0,93 Kg/h
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Volume	0,84 m³
Potência Nominal	13 kW
Potência dos Queimadores (individual)	2x6 kW
Peso Líquido	101 kg
Peso Bruto	114 kg
Dimensões da Embalagem	870x880x1170 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás é este fry-top compatível?
Este fry-top é compatível com gás G20 e G30-G31, oferecendo versatilidade na sua instalação e operação em diferentes cozinhas profissionais. Verifique as especificações de consumo para cada tipo de gás para garantir a compatibilidade com a sua instalação.

Como é realizada a limpeza da superfície de confeção?
A superfície de confeção possui uma leve inclinação e uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, localizada dentro do armário, facilitando e tornando mais confortável a drenagem de líquidos e a remoção de resíduos para uma limpeza eficiente.

Qual a faixa de temperatura que este equipamento alcança?
Este fry-top opera numa faixa de temperatura entre os 50°C e os 300°C, permitindo um controlo preciso para diferentes técnicas de confeção e tipos de alimentos, assegurando sempre os melhores resultados.

O fry-top inclui algum sistema de segurança?
Sim, o equipamento está dotado de um sistema de segurança termopar, ligado ao queimador, que garante a interrupção do fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, os queimadores possuem acionamento piezoelétrico para uma ignição segura e fácil.

É necessário montar o armário inferior do fry-top separadamente?
Não, o fry-top é fornecido com um armário inferior e portas integrados, simplificando a instalação. Este design oferece um armazenamento conveniente e contribui para a organização e funcionalidade da sua cozinha.