

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Fry-top Elétrico Duplo Liso com Armário Linha 700, 7.2 kW

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD5700.032 | Modelo:    | UD5700.032         |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 120 kg     | Dimensões: | 800 x 730 x 900 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Modelo     | UD5700.032 |
| Marca      | UDEX       |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Chão    |
| Linha      | 700        |

## Descrição Resumida

Fry-top elétrico duplo liso, 7.2 kW, com armário inferior, ideal para cozinhas profissionais. Superfície de cozedura de 792x500 mm e fácil limpeza. Tensão 400 V.

## Descrição Completa

### Fry-top Elétrico Duplo — top Elétrico Duplo — Principais Vantagens

Este equipamento duplo de chapa lisa com armário integrado é um elemento essencial para cozinhas de alta exigência, que valorizam a eficiência e a adaptabilidade na preparação de diversos alimentos. Projetado para grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo panquecas, este gril elétrico garante uma distribuição térmica homogênea para resultados culinários de excelência.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere maior durabilidade e grande resistência ao uso contínuo, tornando-o perfeitamente adequado para o ambiente desafiante do setor da restauração. Adicionalmente, a superfície de confeção suave e o sistema de recolha de gorduras simplificam significativamente os processos de higienização, assegurando a sanidade e a longevidade do aparelho.

Com um controlo térmico rigoroso, este aparelho permite confeccionar uma vasta gama de pratos, otimizando o período de preparação e a qualidade final dos cozinhados. A sua potência de 7.2 kW, aliada à simplicidade de instalação em configurações de linha 700, faz dele uma opção eficaz e prática para qualquer estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este fogão de chapa é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na indústria alimentar, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e bares que servem refeições. A sua capacidade de cozinhado liso e uniforme é ideal para a confeção de pequenos-almoços, almoços e jantares, adaptando-se facilmente a ementas diversificadas.

É particularmente indicado para operações com volume de trabalho médio a elevado, contribuindo para a rapidez do serviço e para a manutenção de padrões de qualidade elevados. A sua integração em linhas de confeção standardizadas permite otimizar a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

## Características Técnicas

| Característica            | Detalhe                            |
|---------------------------|------------------------------------|
| Tipo de Superfície        | Duplo Liso                         |
| Dimensões Globais (LxPxA) | 800x730x900 mm                     |
| Dimensões da Placa        | 792x500x15 mm                      |
| Potência Total            | 7,2 kW                             |
| Tensão                    | 400 V                              |
| Peso Líquido              | 120 kg                             |
| Volume                    | 0,84 m³                            |
| Construção da Superfície  | Aço de 15mm (St 52)                |
| Revestimento Superfície   | Aço inoxidável de 3mm              |
| Temperatura de Operação   | 50-300°C                           |
| Coletor de Gordura        | Gaveta em aço inoxidável           |
| Sistema de Segurança      | Termopar (para modelos a gás)      |
| Ignição                   | Piezoelétrica (para modelos a gás) |

## Perguntas Frequentes

**P: Quais são as vantagens de um fry-top elétrico com armário?**

R: Este fry-top elétrico não só oferece uma superfície de cozedura eficiente e de fácil limpeza, mas também um armário inferior prático para armazenamento de utensílios ou ingredientes, otimizando o espaço da sua cozinha profissional.

**P: Que tipo de alimentos posso cozinhar neste equipamento?**

R: Com a sua superfície lisa e ampla faixa de temperatura (50-300°C), este fry-top é ideal para preparar uma vasta variedade de alimentos, desde ovos, bacon e panquecas até carnes grelhadas, peixes e vegetais, garantindo resultados consistentes e saborosos.

**P: É fácil de limpar e manter?**

R: Sim, a superfície de cozedura em aço inoxidável e a gaveta coletora de gordura removível foram concebidas para facilitar a limpeza diária. Basta raspar os resíduos após cada uso e utilizar produtos específicos para aço inoxidável, assegurando a higiene e durabilidade do equipamento.

**P: Qual a potência e tensão necessárias para este fry-top?**

R: Este fry-top elétrico possui uma potência total de 7.2 kW e requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento. Recomenda-se sempre a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o desempenho otimizado.

**P: Qual a durabilidade esperada deste aparelho em ambiente profissional?**

R: Graças à sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade e à espessura de 15mm da placa de cozedura, este fry-top foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo uma longa vida útil e desempenho fiável.