

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 Nervurado 800x730 mm com Portas

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.036	Modelo:	5700.036
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5700.036
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo nervurado com portas, ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais. Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade.

Descricao Completa

Fry-top elétrico nervurado — top Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha com este fry-top elétrico duplo nervurado, projetado para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes profissionais. A superfície de confeitação ranhurada e um robusto armário inferior com portas tornam este equipamento uma solução completa para as suas necessidades de grelhados, proporcionando uma experiência culinária superior. A inclinação sutil da superfície otimiza a drenagem de líquidos, garantindo uma limpeza rápida e descomplicada no final de cada serviço.

A resistência e o design inteligente deste equipamento asseguram um desempenho consistente, fundamental para a produção contínua. Equipado com uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável convenientemente localizada no interior do armário, a manutenção da higiene torna-se uma tarefa simples. Este equipamento combina perfeitamente funcionalidade, segurança e higiene, pontos cruciais para qualquer estabelecimento de restauração moderna.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafeterias e cozinhas de catering, onde a procura por alimentos grelhados é constante. A sua capacidade de operar entre 50 e 300°C permite preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até vegetais, assegurando sempre resultados excepcionais. O sistema de segurança com termopar e o acionamento piezoelétrico garantem uma utilização segura e eficiente, adaptada às exigências de uma cozinha profissional.

Com este grelhador industrial, poderá servir rapidamente refeições perfeitamente preparadas, graças à sua distribuição uniforme de calor e controlo preciso da temperatura. A sua construção em aço inoxidável não só confere uma longevidade notável, como também facilita a sua integração em qualquer linha de confeitação existente, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua área de trabalho. É um investimento robusto que se traduz em eficiência operacional e satisfação do cliente.

Características Técnicas

Versão da Superfície de Cozedura	Ranurada
Armário Inferior	Com portas
Espessura do Aço da Placa	15 mm (aço ST 52)
Espessura da Superfície de Cozedura	3 mm (aço inoxidável)
Gaveta Coletora de Gordura	Em aço inoxidável, localizada dentro do armário
Superfície de Cozedura	Com leve inclinação para limpeza
Orifício para Escoamento de Líquidos	Sim
Recipiente de Óleo Residual	Sim
Sistema de Segurança	Termopar ligado ao queimador
Acionamento	Piezoelétrico
Temperatura Operacional	50-300°C
Dimensões (AxLxP)	800x730x900 mm
Secções do Cabo	5x4 mm² H05RNF
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Volume	0,84 m³
Peso Líquido - Bruto	120 Kg
Potência Total	7,2 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

1. A superfície de cozedura nervurada é adequada para que tipo de alimentos?

Sim, a superfície nervurada é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando aspeto marcado e uma drenagem eficiente de gorduras para um cozinhado mais saudável.

2. Qual a principal vantagem do armário inferior com portas?

O armário inferior com portas oferece um espaço de armazenamento conveniente e fechado, ideal para guardar utensílios de cozinha ou ingredientes, mantendo a sua área de trabalho organizada e

higiénica.

3. Como é feita a limpeza e manutenção do fry-top?

A superfície de cozedura possui uma leve inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, juntamente com uma gaveta coletora de gordura amovível, facilitando a limpeza diária e a manutenção da higiene.

4. Este equipamento é seguro para uso contínuo?

Com um sistema de segurança termopar ligado ao queimador e acionamento piezoelétrico, este fry-top foi concebido para um uso profissional intensivo e seguro, garantindo estabilidade e fiabilidade durante longos períodos de operação.

5. Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de cozinhados?

Sim, o controlo de temperatura ajustável entre 50°C e 300°C permite adaptar facilmente o equipamento a uma vasta gama de necessidades culinárias, desde o aquecimento suave até ao grelhado intenso, assegurando versatilidade na sua cozinha.