

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



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Duplo Misto com Armário Linha 700, 80 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.038	Modelo:	UD5700.038
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.93 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.038
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo misto da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais, 80 cm. Com armário e placas em aço ST 52 e inox, temperatura de 50-300°C.

Descricao Completa

Fry-top a Gás Duplo — Top Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de grelhar a gás, com duas zonas mistas e um prático armário integrado, é a escolha acertada para estabelecimentos de restauração que procuram fiabilidade e adaptabilidade. Integrado na reconhecida Linha 700, combina robustez com funcionalidade, permitindo a confeção de uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a legumes, graças às suas superfícies de cocção em aço ST 52 e aço inoxidável. O controlo preciso da temperatura, entre 50°C e 300°C, assegura resultados culinários perfeitos e repetíveis.

Pensado para otimizar o fluxo de trabalho e manter os mais altos padrões de higiene, este aparelho possui uma gaveta recolhadora de gordura em aço inoxidável e um engenhoso sistema de escoamento para líquidos, com recipiente específico para óleo residual. A ligeira inclinação da placa facilita significativamente as operações de limpeza diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e sanitário.

Equipado com queimadores de alta performance, dotados de acionamento piezoelétrico e um sistema de segurança com termopar, este grelhador industrial oferece um funcionamento seguro e consistente. O armário inferior constitui uma solução de arrumação inteligente, proporcionando espaço adicional para utensílios ou ingredientes, indispensável em qualquer cozinha profissional que preze pela organização e otimização do espaço.

Aplicações Profissionais

Este versátil fry-top é ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer tipo de empreendimento HORECA com uma elevada necessidade de produção. A sua configuração de chapa mista é excelente para cozinhar vários tipos de alimentos em simultâneo, agilizando o tempo de serviço e enriquecendo a variedade da ementa. É a ferramenta perfeita para grelhados rápidos e eficientes durante os serviços de almoço e jantar de maior movimento.

Utilize este equipamento para criar marcas de grelha em carnes como hambúrgueres gourmet e bifos, enquanto carameliza pães e finaliza acompanhamentos delicados. Em hotéis, funciona como uma estação central para preparar em grande volume bacon estaladiço, panquecas e cogumelos para o pequeno-almoço buffet, com um escoamento de líquidos que garante a higiene. Em

marisqueiras, a sua placa de aço ST 52 assegura que o peixe sela sem aderir, preservando a textura, e o armário facilita a gestão de óleos especiais e temperos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Consumo de Gás (G20)	1,27 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo de Gás (G30-G31)	0,93 kg/h
Dimensões da Placa	792x500x15 mm
Volume	0,90 m³
Potência Nominal	13 Qn/kW
Potência dos Queimadores	2x6 kW
Peso Líquido	106 kg
Peso Bruto	126 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	850x900x1170 mm
Material da Superfície de Cozedura	Aço ST 52 (15 mm) e Aço Inoxidável (3 mm)
Temperatura Operacional	50°C a 300°C

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de superfície de cozedura deste fry-top a gás?

Este fry-top possui uma superfície de cozedura mista, combinando uma chapa de 15 mm em aço ST 52 e uma área de 3 mm em aço inoxidável, proporcionando uma cozedura variada e adaptável a diversos alimentos. Esta combinação garante uma distribuição de calor eficiente e durabilidade para uso contínuo em cozinhas profissionais.

Este equipamento é fácil de limpar após a utilização?

Sim, a limpeza deste equipamento é bastante prática. A superfície de cozedura dispõe de uma leve inclinação e inclui um orifício para escoamento de líquidos, direcionando os resíduos para um recipiente específico de óleo residual, o que torna a limpeza diária mais rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza após cada uso para manter a higiene e prolongar a vida útil do aparelho.

Que tipo de segurança este fry-top a gás oferece durante a operação?

Para máxima segurança, os queimadores deste fry-top estão equipados com um sistema de segurança ativado por termopar, que corta automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, o acionamento piezoelétrico dos queimadores elimina a necessidade de fósforos ou isqueiros, garantindo uma ignição controlada e segura.

Quais as dimensões exatas deste fry-top e o espaço necessário para a sua instalação?

O fry-top a gás duplo mede 800x730x900 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma instalação correta e uma ventilação adequada, sugerimos um espaço de segurança adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira. Considere também o espaço necessário para a abertura da porta do armário inferior e para as rotinas de limpeza e manutenção.

Quais os requisitos de instalação para o fry-top a gás, incluindo o tipo de gás?

Este fry-top opera com gás G20, com um consumo de 1,27 m³/h, ou gás G30-G31, com um consumo de 0,93 kg/h. Requer uma ligação de gás com rosca R 1/2". A instalação deve ser efetuada exclusivamente por um técnico certificado, cumprindo todas as normas de segurança aplicáveis a equipamentos a gás em ambientes profissionais. Não necessita de ligação elétrica para o funcionamento dos queimadores, que são acionados via piezoelétrico.