

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 a Gás Linha 900 Cromoduro com Armário Inferior 400x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.021C	Modelo:	UD5900.021C
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.66 kg	Dimensões:	900 x 400 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD5900.021C
FAQ	Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para este fry-top a gás? A: O fry-top a gás tem dimensões de 400x900x900 mm. É necessário considerar espaço adicional para as ligações de gás e ventilação adequada, garantindo sempre um ambiente de trabalho seguro e funcional na sua cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos de instalação para o fry-top a gás Linha 900? A: Este fry-top requer uma ligação de gás R 1/2" e funciona com Gás G20 (0,90 m3/h) ou G30-G31 (0,66 kg/h). A ignição é piezoelétrica, não necessitando de ligação elétrica para o funcionamento dos queimadores. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança., Q: Como efetuar a limpeza e manutenção do fry-top a gás com superfície cromoduro? A: A limpeza é facilitada pela inclinação suave na superfície de cozedura e pelo orifício para escoamento de líquidos, que direciona os resíduos para um recipiente de óleo residual. Recomenda-se a limpeza diária com produtos específicos para superfícies cromadas, evitando abrasivos para preservar a camada cromoduro. A gaveta coletora de gordura no armário deve ser esvaziada e limpa regularmente., Q: Existe alguma garantia ou assistência técnica disponível para este fry-top profissional? A: Sim, este equipamento beneficia de garantia de fabricante e assistência técnica especializada. Para detalhes sobre o período de garantia e procedimentos de assistência, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma rede de técnicos qualificados para intervenções rápidas e eficazes., Q: Este fry-top a gás inclui acessórios ou é compatível com algum acessório específico para uso profissional? A: O fry-top é fornecido com os componentes essenciais para o seu funcionamento. Relativamente a acessórios compatíveis, que podem otimizar a sua utilização ou expandir as funcionalidades, como espátulas especiais para cromoduro ou recipientes adicionais, estes são geralmente vendidos separadamente. Para mais informações, por favor, consulte o nosso catálogo de acessórios ou contacte a nossa equipa de vendas para aconselhamento especializado.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	fry-top a gás, fry-top profissional, fry-top cromoduro
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15429
Alt Text Imagens	Fry-top Gas Simples Liso Cromoduro Armario — vista 1 Fry-top Gas Simples Liso Cromoduro Armario — vista 2 Grelhador fry-top a gás com placa lisa em cromoduro e armário inferior em aço inoxidável para hotelaria.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fry-top Gas Simples Liso Cromoduro Armario

Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Fry-Tops
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCPG25L25L750E,EX19058896,JUJ3457
Uso Profissional - Dicas	Evite o uso de espátulas metálicas pontiagudas ou abrasivos agressivos; utilize raspadores próprios para cromoduro para preservar a integridade da camada de 3 mm., Para uma limpeza rápida entre serviços (deglaceamento), utilize cubos de gelo ou água morna com a placa ainda quente para soltar resíduos por choque térmico controlado., Aproveite o armário inferior para pré-aquecer pratos ou armazenar utensílios de serviço imediato, otimizando a ergonomia da linha de confeção., Verifique regularmente o nível da gaveta coletora de gorduras para evitar transbordamentos que possam comprometer a higiene do armário inferior.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Responsável de Produção em Cozinhas Industriais, Proprietário de Restaurantes de Grelhados e Steakhouse
Descrição Curta Original	<p>Versão lisa do Frytop em cromoduro Frytop com armário inferior e porta Frytop com espessura de 15 mm. Superfície de cozedura com área de 3mm de espessura Gaveta coletora de gordura no armário Inclinação leve na superfície de cozedura para facilitar a limpeza Orifício para escoamento de líquidos Recipiente para óleo residual Sistema de segurança termopar conectado ao queimador Queimadores com acionamento piezoelétrico Temperatura operacional (50-300°C)</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 400x900x900 mm
 Consumo Gás G20 0,90 m3/h
 Entrada de gás R 1/2"
 Consumo Gás G30-G31 0,66 kg/h
 Dimensões: da placa 392x670x15 mm
 Volume: 0,51 m3
 Potência: nominal 9 Qn/kw
 Peso liquido: 75 kg
 Peso bruto: 89 kg</p> <p>Dimensões: embalagem: 470x1000x1170 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCN9004S,HRCNS9004S,HRCNS9008S

Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Cozinha de Hotelaria de Grande Volume: Utilizado para a confeção contínua de proteínas delicadas e pequenos legumes durante o serviço de buffet ou à la carte. A estabilidade térmica da placa de 15 mm permite manter um fluxo constante de produção sem comprometer a caramelização (reação de Maillard) dos alimentos., Steakhouses e Grelhados de Alta Precisão: Ideal para a selagem técnica de cortes de carne premium onde o controlo entre os 50°C e 300°C é crítico. A superfície em cromoduro evita que as fibras adiram à placa, garantindo um aspeto visual impecável e preservando os sucos internos da peça., Operações de Showcooking e Cozinhas Abertas: Devido à baixa emissão de calor radiante da superfície cromada, este equipamento melhora o conforto térmico do operador em espaços visíveis ao público. A facilidade de regeneração da superfície entre pedidos assegura que a estação mantenha sempre um aspeto higiénico e profissional.
Uso Profissional - Introdução	O fry-top a gás da Linha 900 com placa de cromoduro representa o padrão de excelência para cozinhas de alto rendimento que exigem precisão térmica e facilidade de manutenção. A sua espessa placa de 15 mm garante uma inércia térmica superior, permitindo selagens perfeitas sem quedas bruscas de temperatura, enquanto o acabamento em cromo duro minimiza a transferência de sabores entre alimentos e reduz significativamente a radiação de calor para o ambiente de trabalho.
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	900

Descricao Resumida
Fry-top a gás profissional de Linha 900, com superfície lisa em cromoduro de 15 mm e armário inferior. Ideal para hotelaria e restauração, controlo de temperatura a 50-300 °C.

Descricao Completa
fry-top a gás — top a Gás Profissional — Principais Vantagens Ideal para cozinhas de alta exigência, o grelhador de chapa a gás com superfície lisa em cromoduro oferece uma performance excecional e robustez inigualável. Construído para suportar o ritmo

acelerado da restauração e hotelaria, integra-se perfeitamente na linha profissional 900, garantindo durabilidade e eficiência no seu dia a dia. Este equipamento é a solução perfeita para quem procura resultados de cozedura consistentes e uma operação simplificada.

A sua placa de confeção de 15 mm de espessura, com uma camada de cromagem de 3 mm, assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme e uma retenção térmica excelente. Isto é essencial para preparar uma grande variedade de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, com a máxima precisão. Adicionalmente, o design inteligente inclui um sistema eficaz de escoamento de líquidos e uma gaveta coletora de gordura no armário inferior. Estes elementos facilitam substancialmente a limpeza e a manutenção higiénica do aparelho, otimizando o tempo da sua equipa.

Equipado com queimadores de ignição piezoelétrica e um sistema de segurança com termopar, este equipamento proporciona um controlo de temperatura preciso entre 50 °C e 300 °C. Tal permite uma versatilidade notável na preparação dos mais diversos pratos, com a segurança e a praticidade que a sua cozinha comercial exige. O armário de arrumação integrado oferece um espaço de armazenamento conveniente, contribuindo para uma organização eficiente e um ambiente de trabalho desimpedido.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção de alto desempenho é particularmente indicado para restaurantes, hotéis, bares e cozinhas industriais que exigem fiabilidade e resultados de alta qualidade. É perfeito para grelhar carnes suculentas, peixes tenros, vegetais frescos e outros alimentos que beneficiam de uma superfície de cozedura consistente e rigidamente controlada. A sua construção robusta e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha ideal para operações de grande volume, garantindo que a sua cozinha funciona sem interrupções e com a máxima produtividade. Melhore a experiência gastronómica dos seus clientes com este aparelho versátil e de confiança.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	900 x 400 x 900 mm
Consumo Gás G20	0,90 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,66 kg/h
Dimensões da Placa	392 x 670 x 15 mm
Potência Nominal	9 Qn/kW

Característica	Detalhe
Peso Líquido	75 kg
Peso Bruto	89 kg
Volume	0,51 m ³
Dimensões Embalagem	470 x 1000 x 1170 mm
Temperatura Operacional	50-300°C

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para este fry-top a gás?

A: O fry-top a gás tem dimensões de 400x900x900 mm. É crucial considerar sempre um espaço extra para as ligações de gás e garantir uma ventilação adequada, essencial para um ambiente de trabalho seguro e funcional na sua cozinha profissional.

Q: Quais são os requisitos de instalação para o fry-top a gás Linha 900?

A: Este equipamento exige uma ligação de gás R 1/2" e funciona com Gás G20 (0,90 m³/h) ou G30-G31 (0,66 kg/h). A ignição é piezoelétrica, dispensando uma ligação elétrica para o funcionamento dos queimadores. A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado, assegurando o cumprimento de todas as normas de segurança em vigor.

Q: Como se procede à limpeza e manutenção do fry-top a gás com superfície cromoduro?

A: A limpeza é notavelmente simplificada pela inclinação suave na superfície de cozedura e pelo orifício de escoamento de líquidos, que direciona os resíduos para um recipiente de óleo residual. Recomenda-se a limpeza diária com produtos específicos para superfícies cromadas, evitando sempre abrasivos para preservar a camada cromoduro. A gaveta coletora de gordura no armário deve ser esvaziada e higienizada regularmente.

Q: Este fry-top a gás beneficia de alguma garantia ou assistência técnica disponível?

A: Sim, este equipamento tem garantia de fabricante e assistência técnica especializada. Para obter informações detalhadas sobre o período de garantia e os procedimentos de assistência, por favor, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos uma rede de técnicos qualificados, prontos para intervenções rápidas e eficazes.

Q: Quais as recomendações para uma utilização profissional eficiente e para prolongar a vida útil do fry-top?

A: Para maximizar a durabilidade e o desempenho, evite o uso de espátulas metálicas pontiagudas ou abrasivos agressivos; utilize sempre raspadores específicos para cromoduro. Uma limpeza rápida entre serviços pode ser feita com cubos de gelo ou água morna, aplicando-os na placa ainda quente para soltar resíduos por choque térmico controlado. Aproveite o armário inferior para pré-aquecer pratos ou armazenar utensílios, otimizando a ergonomia da sua linha de confeção.