



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fry-top a Gás Linha 900 Duplo Liso com Armário - 800x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.030	Modelo:	UD5900.030
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.32 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD5900.030
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste fry-top a gás? A: O fry-top a gás duplo liso com armário possui dimensões de 800x900x900 mm. Para uma instalação adequada, recomenda-se prever um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na traseira para ventilação e manutenção, garantindo assim o seu correto funcionamento e segurança., Q: Quais os requisitos de instalação para o fry-top a gás, nomeadamente no que diz respeito às ligações de gás? A: Este fry-top opera com Gás G20 (consumo de 1,80 m3/h) ou G30-G31 (consumo de 1,32 kg/h). A entrada de gás requer uma ligação R 1/2". É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis para equipamentos a gás em cozinhas profissionais., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária da superfície de cozedura do fry-top? A: A superfície de cozedura conta com uma leve inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, o que facilita a limpeza. Após cada utilização, e com o equipamento arrefecido, recomenda-se remover os resíduos alimentares, esvaziar o recipiente de óleo residual e limpar a superfície com um desengordurante adequado e um pano macio. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável deve ser limpa regularmente., Q: Este fry-top a gás dispõe de um sistema de segurança integrado? A: Sim, o fry-top está equipado com um sistema de segurança termopar ligado ao queimador, que garante o corte automático do fornecimento de gás caso a chama se apague. Para além disso, os queimadores possuem acionamento piezoelétrico, aumentando a segurança e a facilidade de ignição.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	fry-top a gás profissional, fry-top duplo liso, equipamento cozinha industrial
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15441
Alt Text Imagens	Fry-top Gas Duplo Liso Armario — vista 1 Fry-top Gas Duplo Liso Armario — vista 2 Fry-top a gás profissional com placa lisa dupla e armário inferior em aço inoxidável para restauração e hotelaria.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fry-top Gas Duplo Liso Armario
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Linha 900 > Gaz > Fry-Tops
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU Título)	JUJ3457,HRCPG25L25L750E
Uso Profissional - Dicas	Realize o 'seasoning' inicial da placa com óleo vegetal neutro a 180°C para criar uma camada antiaderente natural que facilita o desliz da espátula e reduz o consumo de gordura., Aproveite a zona de aquecimento duplo para criar um gradiente de temperatura: um lado a 250°C para selagem rápida e outro a 150°C para repouso ou finalização suave de produtos delicados., Limpe a placa ainda morna utilizando cubos de gelo ou água gaseificada; o choque térmico controlado ajuda a soltar os resíduos sem danificar a estrutura do aço ST 52., Verifique semanalmente o estado do termopar e a desobstrução do orifício de escoamento para garantir que a gestão de resíduos não compromete a higiene e a segurança da linha de fogo.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo de Hotéis, Gestor de Unidades de Restauração Coletiva, Proprietário de Restaurantes de Grelhados e Carnes Maturadas
Descrição Curta Original	Versão lisa da superfície de cozedura Frytop com armário inferior com porta Frytop com 15 mm de espessura aço st 52 Área da superfície de cozedura em aço inoxidável com espessura de 3mm Gaveta coletora de gordura em aço inoxidável localizada dentro do armário Superfície de cozedura com uma leve inclinação para uma limpeza fácil e confortável Orifício para escoamento de líquidos Recipiente de óleo residual Sistema de segurança termopar ligado ao queimador Queimadores com acionamento piezoelétrico Temperatura operacional (50-300°C)
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 800x900x900 mm Consumo Gás G20 1,80 m3/h Entrada de gás R 1/2" Consumo Gás G30-G31 1,32 kg/h Dimensões: da placa 792x670x15 mm Volume: 0,97 m3 Potência: nominal 18 Qn/kw Peso líquido: 122 kg Peso bruto: 135 kg Dimensões: embalagem: 930x1010x1170 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRCNS9004S,HRCN9004S

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Banquetes em Unidades Hoteleiras: Utilizado para a selagem simultânea de grandes quantidades de proteínas (como lombos de vitela ou filetes de peixe) antes da finalização em forno de convecção. A placa de 800 mm permite manter zonas térmicas distintas, assegurando que a produção em massa mantém a suculência e a caramelização uniforme exigida nos padrões de fine dining., Steakhouses e Hamburguerias Gourmet de Alto Débito: Fundamental para a confeção contínua de carnes com elevado teor de gordura, onde a inclinação da placa e o sistema de drenagem eficiente evitam a acumulação de resíduos carbonizados. A espessura de 15 mm da placa previne empenamentos sob uso intensivo e garante que a temperatura não oscila mesmo quando preenchida na totalidade com produtos frios., Cozinhas de Catering e Eventos Corporativos: Atua como o centro de produção de guarnições e vegetais grelhados em larga escala, aproveitando a potência de 18 kW para uma reação de Maillard rápida. O armário inferior é utilizado para armazenar recipientes GN com mise-en-place, reduzindo as deslocações dos cozinheiros e aumentando a eficiência operacional por metro quadrado.

Uso Profissional - Introdução

O fry-top a gás da Linha 900 representa o padrão industrial para unidades de confeção de alto rendimento, combinando uma placa de aço ST 52 de 15 mm com uma superfície de acabamento inoxidável para garantir uma inércia térmica superior e uma recuperação de temperatura imediata. Projetado para operações B2B que não podem permitir tempos de espera entre ciclos de grelhados, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho através do seu design modular com armário integrado, permitindo manter utensílios ou consumíveis organizados e protegidos no ponto de uso.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Largura (mm)

600–1000 mm

Linha

900

Descrição Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900, duplo liso, com armário inferior. Placa em aço ST 52 de 15 mm, ideal para cozinhas 800x900 mm.

Descrição Completa

fry-top a gás profissional — top a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este grelhador profissional a gás da prestigiada Linha 900 proporciona uma superfície de cozedura dupla e lisa, ideal para confeccionar uma vasta gama de pratos com controlo de temperatura rigoroso. A sua construção robusta em aço inoxidável e a placa de 15 mm de espessura garantem uma distribuição térmica uniforme e uma durabilidade excecional, complementada por um sistema eficaz de gestão de resíduos que simplifica significativamente a limpeza diária.

A integração de um armário inferior com porta aumenta a funcionalidade do equipamento, oferecendo um espaço de arrumação valioso e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Dotado de queimadores com ignição piezoelétrica e um sistema de segurança termopar, este equipamento assegura uma operação fiável e segura, adaptando-se perfeitamente às necessidades dos ambientes de restauração profissional mais movimentados.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeção é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que procuram uma superfície de cozedura versátil e de alta capacidade. É particularmente indicado para a preparação de grandes volumes de carnes, peixes, vegetais e ovos, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Consumo Gás G20	1,80 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	1,32 kg/h
Dimensões da Placa	792x670x15 mm
Volume	0,97 m³
Potência Nominal	18 Qn/kW
Peso Líquido	122 kg
Peso Bruto	135 kg

Característica	Detalhe
Dimensões da Embalagem	930x1010x1170 mm
Material da Placa	Aço ST 52, 15 mm espessura
Superfície de Cozedura	Aço inoxidável, 3 mm espessura
Armário	Inferior com porta
Gaveta de Gordura	Aço inoxidável, dentro do armário
Sistema de Drenagem	Orifício de escoamento e recipiente de óleo residual
Segurança	Termopar ligado ao queimador
Ignição	Queimadores com acionamento piezoelétrico
Temperatura Operacional	50-300°C

Perguntas Frequentes

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

A: O fry-top a gás duplo liso com armário possui dimensões de 800x900x900 mm. Para uma instalação adequada, recomenda-se prever um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na traseira para ventilação e manutenção, garantindo assim o seu correto funcionamento e segurança.

Q: Quais os requisitos de instalação para o fry-top a gás, nomeadamente no que diz respeito às ligações de gás?

A: Este fry-top opera com Gás G20 (consumo de 1,80 m³/h) ou G30-G31 (consumo de 1,32 kg/h). A entrada de gás requer uma ligação R 1/2". É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária da superfície de cozedura do fry-top?

A: A superfície de cozedura conta com uma leve inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, o que facilita a limpeza. Após cada utilização, e com o equipamento arrefecido, recomenda-se remover os resíduos alimentares, esvaziar o recipiente de óleo residual e limpar a superfície com um desengordurante adequado e um pano macio. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável deve ser limpa regularmente.

Q: Este fry-top a gás dispõe de um sistema de segurança integrado?

A: Sim, o fry-top está equipado com um sistema de segurança termopar ligado ao queimador, que garante o corte automático do fornecimento de gás caso a chama se apague. Para além disso, os queimadores possuem acionamento piezoelétrico, aumentando a segurança e a facilidade de ignição.

Q: Este equipamento é apropriado para quais tipos de cozinhas profissionais?

A: Devido à sua robustez, potência e área de confeitaria dupla, é perfeito para cozinhas de alta exigência em restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a eficiência e a capacidade de produção são cruciais para o sucesso da operação.