

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 Duplo Nervurado com Armário, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.034	Modelo:	UD5900.034
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.23 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.034

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este fry-top a gás? A: O fry-top a gás duplo nervurado Linha 900 apresenta dimensões de 800x900x900 mm. Para a sua instalação, é crucial garantir espaço suficiente para ventilação adequada e acesso para manutenção. As dimensões da placa de cozedura são de 792x670x15 mm., Q: Como é feita a instalação e quais os requisitos para o funcionamento deste equipamento? A: A instalação deste fry-top a gás exige uma entrada de gás R 1/2". O equipamento opera com gás G20, consumindo 1,67 m3/h, ou gás G30-G31, com consumo de 1,23 kg/h. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento., Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para este fry-top? A: Para a manutenção e limpeza, a superfície de cozedura em aço ST 52 e inox possui uma ligeira inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, facilitando a remoção de resíduos. Inclui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, que deve ser esvaziada e limpa regularmente para assegurar a higiene e o bom funcionamento do equipamento. Recomenda-se a limpeza diária após o uso., Q: Este fry-top a gás inclui alguma funcionalidade de segurança? A: Sim, este fry-top integra um sistema de segurança com termopar ligado ao queimador, que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, os queimadores possuem acionamento piezoelétrico, o que contribui para uma ignição segura e eficiente. A temperatura operacional varia de 50 a 300°C, com controlo preciso., Q: Quais os acessórios incluídos ou compatíveis com o fry-top a gás duplo nervurado? A: Este fry-top inclui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável e um recipiente para óleo residual. Não são fornecidos acessórios adicionais com o equipamento base, mas o design standard da Linha 900 permite a compatibilidade com diversos utensílios e acessórios de cozinha profissional disponíveis no mercado, para otimizar a sua utilização.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fry-top a Gás, Fry-top Linha 900, Grelhador a Gás Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15449

Alt Text Imagens

Fry-top Gas Duplo Nervurado Armario Fry-top a gás profissional com placa nervurada dupla, armário inferior e rodas em aço inoxidável para hotelaria.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fry-top Gas Duplo Nervurado 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,EX19058897,JUJ3457
Uso Profissional - Dicas	Realize a limpeza por choque térmico controlado com gelo ou água morna no final do serviço para facilitar a remoção de resíduos nos sulcos das nervuras sem danificar a estrutura do aço., Aproveite a inércia térmica da placa de 15 mm desligando os queimadores 5 a 10 minutos antes do final do serviço para poupança de combustível sem perda de performance., Mantenha a gaveta coletora de gordura monitorizada durante turnos duplos para garantir que o sistema de drenagem por gravidade funciona sem obstruções., Utilize espátulas de limpeza específicas para superfícies nervuradas para assegurar a higiene total entre a confecção de diferentes tipos de proteína.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo em unidades hoteleiras, Gestor de F&B em grupos de restauração de alto volume, Consultor de Projetos de Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	Frytop com superfície de cozedura nervurada e armário inferior com porta. Feito de aço st 52 de 15 mm de espessura. Área de cozedura em aço inoxidável com espessura de 3mm. Inclui gaveta coletora de gordura em aço inoxidável localizada dentro do armário. A superfície de cozedura possui uma leve inclinação para facilitar a limpeza. Possui orifício para escoamento de líquidos e um recipiente para óleo residual. Conta com um sistema de segurança termopar ligado ao queimador. Os queimadores possuem acionamento piezoelétrico. Temperatura operacional varia de 50 a 300°C.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 800x900x900 mm Consumo Gás G20 1,67 m³/h Entrada de gás R 1/2" Consumo Gás G30-G31 1,23 kg/h Dimensões: da placa 792x670x15 mm Volume: 1,05 m³ Potência: nominal 18 Qn/kw Peso líquido: 106 kg Peso bruto: 136 kg Dimensões: embalagem: 850x900x1170 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRCN9004S,HRCNS9004S,JUJ7035,JUJ7070

Uso Profissional - Casos de Uso

Steakhouses e Casas de Grelhados de Elevado Débito: Utilizado para a selagem rápida de cortes nobres de carne, onde a superfície nervurada garante as marcas de grelha (Maillard) e a espessura da placa mantém a temperatura constante mesmo com a introdução sucessiva de produtos frios., Cozinhas de Hotelaria com Serviço de Buffet e À La Carte: Ideal para a confeção simultânea de grandes quantidades de vegetais e guarnições grelhadas, aproveitando os 800 mm de largura para organizar diferentes zonas de temperatura e otimizar o fluxo de saída dos pratos., Restaurantes de Marisco e Peixe de Grande Porte: Aplicado na caramelização de crustáceos e peixes de couro, onde a inclinação da placa e o escoamento eficiente de líquidos evitam a cozedura no próprio suco, preservando a textura firme e o sabor característico do grelhado a gás.

Uso Profissional - Introdução

Este fry-top a gás da Linha 900 é uma solução de alto rendimento para cozinhas industriais que exigem produtividade contínua e acabamentos estéticos de grelha em grande escala. Com uma placa de aço ST 52 de 15 mm e superfície nervurada dupla, o equipamento maximiza a retenção térmica e a eficiência energética, permitindo selar proteínas com precisão técnica e garantir a consistência de serviço necessária em operações de alto volume.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Linha

900

Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo nervurado Linha 900, com armário inferior. Placa de 792x670x15 mm em aço ST 52 e inox. Inclui gaveta de gordura e segurança.

Descricao Completa

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

Este equipamento de grelhar a gás, com superfície dupla nervurada da prestigiada Linha 900, foi concebido para redefinir a eficiência e qualidade na preparação de alimentos de alta gastronomia. A sua robustez e design focado no uso intensivo asseguram um desempenho superior em ambientes de restauração exigentes, permitindo confeccionar uma vasta gama de pratos com controlo e consistência.

A placa de cozedura nervurada em aço ST 52, com 15 mm de espessura, garante uma distribuição uniforme do calor e retenção térmica otimizada. Esta característica é crucial para selar carnes e vegetais, criando texturas e sabores inigualáveis. A inclusão de um armário inferior, com gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, simplifica a manutenção e otimiza o espaço, contribuindo para uma cozinha mais organizada e higiénica. O sistema de segurança termopar, juntamente com os queimadores piezoelétricos, assegura uma operação segura e um controlo de temperatura preciso, entre 50 e 300°C, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para restaurantes, hotéis e bares com um elevado volume de clientes, onde a rapidez e a qualidade na confeção são aspectos primordiais. É perfeito para grelhar carnes, peixes, mariscos e vegetais, conferindo aos pratos linhas marcadas e um sabor distintivo. A sua capacidade de resposta e fiabilidade tornam-no num aliado indispensável em cozinhas profissionais que procuram excelência operacional e gastronómica, garantindo satisfação aos seus clientes e otimizando o fluxo de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Consumo Gás G20	1,67 m³/h
Entrada de gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	1,23 kg/h
Dimensões da placa (LxP)	792x670x15 mm
Volume	1,05 m³
Potência nominal	18 Qn/kW
Peso líquido	106 kg
Peso bruto	136 kg
Dimensões da embalagem (LxPxA)	850x900x1170 mm

Característica	Detalhe
Material da superfície de cozedura	Aço ST 52 (15 mm) e Aço Inoxidável (3 mm)
Características adicionais	Superfície de cozedura nervurada, armário inferior com porta, gaveta coletora de gordura em inox, inclinação para limpeza, orifício de escoamento, recipiente para óleo residual, sistema de segurança termopar, acionamento piezoelétrico dos queimadores.
Temperatura operacional	50 a 300°C

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este grelhador a gás?

A: O grelhador a gás duplo nervurado Linha 900 apresenta dimensões de 800x900x900 mm. Para a sua instalação, é crucial garantir espaço suficiente para ventilação adequada e acesso para manutenção. As dimensões da placa de cozedura são de 792x670x15 mm.

Q: Como é feita a instalação e quais os requisitos para o funcionamento deste equipamento?

A: A instalação deste fry-top a gás exige uma entrada de gás R 1/2". O equipamento opera com gás G20, consumindo 1,67 m³/h, ou gás G30-G31, com consumo de 1,23 kg/h. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.

Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para este equipamento de cozedura?

A: Para a manutenção e limpeza, a superfície de cozedura em aço ST 52 e inox possui uma ligeira inclinação e um orifício para escoamento de líquidos, facilitando a remoção de resíduos. Inclui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, que deve ser esvaziada e limpa regularmente para assegurar a higiene e o bom funcionamento do equipamento. Recomenda-se a limpeza diária após o uso.

Q: Este fry-top a gás inclui alguma funcionalidade de segurança?

A: Sim, este fry-top integra um sistema de segurança com termopar ligado ao queimador, que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, os queimadores possuem acionamento piezoelétrico, o que contribui para uma ignição segura e eficiente. A temperatura operacional varia de 50 a 300°C, com controlo preciso.

Q: Quais os acessórios incluídos ou compatíveis com o grelhador a gás duplo nervurado?

A: Este equipamento inclui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável e um recipiente para óleo residual. Não são fornecidos acessórios adicionais com o equipamento base, mas o design standard da Linha 900 permite a compatibilidade com diversos utensílios e acessórios de cozinha profissional disponíveis no mercado, para otimizar a sua utilização.