

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Misto com Armário 800x900x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.038	Modelo:	UD5900.038
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.23 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.038

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste fry-top a gás e o espaço necessário para a sua instalação? A: O fry-top a gás duplo misto tem dimensões de 800x900x900 mm. Para uma instalação adequada, é recomendável considerar um espaço adicional ao redor do equipamento para ventilação e acessibilidade, conforme as normas de segurança para equipamentos de cozinha profissionais. Verifique sempre as especificações de instalação no manual do produto para garantir o espaço mínimo exigido., Q: Quais são os requisitos de instalação para o fry-top a gás, incluindo ligações de gás e eletricidade? A: Este fry-top a gás requer uma ligação à rede de gás com entrada R 1/2". O consumo de gás é de 1,68x1,68 m3/h para G20 e 1,23 kg/h para G30-G31. Embora os queimadores tenham acendimento piezoelétrico, verifique se a legislação local exige uma tomada elétrica para o sistema de segurança do termopar ou outros componentes. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado de acordo com as normas aplicáveis., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do fry-top a gás, especialmente da superfície de cozedura e da gaveta de gordura? A: A limpeza deste fry-top a gás é facilitada pela sua superfície de cozedura inclinada e orifício para escoamento de líquidos. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, localizada dentro do armário, é removível para fácil higienização. Recomenda-se a sua limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável, após o equipamento arrefecer, para garantir a higiene e prolongar a vida útil. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção., Q: Este fry-top a gás é fornecido com acessórios incluídos ou compatíveis que possam ser adquiridos separadamente? A: O fry-top a gás duplo misto é projetado com uma superfície de cozedura em aço e inox, gaveta coletora de gordura e recipiente de óleo residual. Normalmente, não inclui acessórios adicionais. Para verificar a compatibilidade com outros acessórios ou utensílios de cozinha, recomendamos o contacto com o nosso apoio ao cliente ou a consulta do catálogo de produtos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fry-top a Gás Duplo, Equipamento Cozinha Industrial, Grelhador Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15453

Alt Text Imagens

Udft9dmapg Fry-top Gas Duplo Misto Armario

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Udft9dmapg Fry-top Gas Duplo Misto 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,EX19058897,JUJ3457
Uso Profissional - Dicas	Realize a limpeza por choque térmico controlado com gelo ou água fria no final do serviço, aproveitando a inclinação da placa para direcionar os detritos para a gaveta coletora sem esforço mecânico excessivo., Aproveite as duas zonas de aquecimento independentes para criar um gradiente térmico: uma zona para selagem a alta temperatura e outra para manutenção ou confecção lenta de produtos mais espessos., Verifique mensalmente o estado do termopar e a desobstrução dos queimadores para garantir que a combustão do gás G20/G31 mantém a eficiência energética máxima e evita o escurecimento prematuro da placa., Utilize espátulas de aço inoxidável de alta resistência para a limpeza entre pedidos na zona canelada, garantindo que não há transferência de sabores entre diferentes tipos de proteínas.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo em unidades hoteleiras de grande escala, Gestor de F&B de cadeias de restauração com foco em grelhados, Responsável de Compras para cozinhas industriais e cantinas de alto rendimento
Descrição Curta Original	<p>Versão mista da superfície de cozedura com armário inferior com porta, Frytop com 15 mm de espessura em 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 inclinada para facilitar a limpeza. Orifício para escoamento de líquidos. Recipiente de óleo residual. Sistema de segurança termopar ligado ao queimador. Queimadores com acionamento piezoelétrico. Temperatura operacional de 50-300°C.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 800x900x900 mm
 Consumo Gás G20 m3/h 1,68x1,68 m3/h
 Entrada de gás R 1/2"
 Consumo Gás G30-G31 1,23 kg/h
 Dimensões: da placa 396+396x670x15 mm
 Volume: 1,05 m3
 Potência: nominal 18 Qn/kw
 Peso líquido: 130 kg
 Peso bruto: 143 kg</p> <p>Dimensões: embalagem: 930x1010x1170 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCNS9004S,HRCN9004S,JUJ7042,JUJ7038

Uso Profissional - Casos de Uso	Steakhouses e Grelhados de Elevado Débito: A zona canelada é utilizada para conferir a marcação estética e a caramelização (reação de Maillard) em cortes nobres de carne, enquanto a zona lisa permite finalizar acompanhamentos ou selar proteínas mais delicadas simultaneamente, maximizando o output por metro quadrado., Pequenos-almoços em Hotelaria de 4 e 5 Estrelas: Durante o serviço de buffet, o equipamento assegura a confeção rápida de ovos, bacon e panquecas na placa lisa, mantendo uma temperatura constante de 300°C que evita a acumulação de humidade e garante a textura crocante essencial para o padrão de qualidade hoteleiro., Cozinhas Centrais e Catering de Eventos: Em operações que exigem a preparação de centenas de doses, a potência nominal de 18kW permite a regeneração rápida da temperatura entre ciclos de fritura a seco, reduzindo o tempo de espera dos chefs e garantindo que os vegetais e proteínas mantêm o seu valor nutricional e cor.
Uso Profissional - Introdução	O Fry-Top a Gás Duplo Misto da Linha 900 é um equipamento de alta performance projetado para centros de confeção de grande volume, onde a produtividade e a precisão térmica são críticas. Com uma placa de 15mm de espessura e uma superfície dupla que combina zonas lisas e caneladas, este equipamento oferece uma inércia térmica superior, permitindo selagens rápidas e consistentes sem quedas bruscas de temperatura, mesmo sob carga máxima. A integração num armário robusto otimiza o fluxo de trabalho, garantindo simultaneamente o cumprimento dos mais rigorosos padrões de higiene HACCP através do seu sistema eficiente de escoamento de resíduos.
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	900

Descrição Resumida

Fry-top a gás duplo misto, linha 900, com armário. Superfície em aço e inox, temperatura 50-300°C. Ideal para cozinhas profissionais de alto débito.

Descrição Completa

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

Descubra a funcionalidade e a robustez do nosso chapéu profissional a gás, concebido para cozinhas de alto rendimento. Com duas zonas de cozedura independentes, este aparelho misto proporciona máxima flexibilidade, ideal para preparar simultaneamente uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais delicados, sempre com resultados excecionais e elevada produtividade.

As superfícies de cozedura, fabricadas em aço (15mm) e aço inoxidável (3mm), asseguram uma distribuição de calor homogénea e uma durabilidade superior, resistindo ao uso intensivo diário. A segurança é primordial, incorporando um sistema termopar conectado ao queimador e um acionamento piezoelétrico que garante uma ignição segura e fiável.

A manutenção é simplificada graças ao design inteligente: a superfície de cozedura inclinada, o orifício para escoamento de líquidos e uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, convenientemente integrada no armário inferior. Estes atributos foram pensados para otimizar a higiene e assegurar uma limpeza eficiente no ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Este fogão plano a gás é perfeitamente adequado para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande volume de clientes, unidades hoteleiras de topo, cantinas industriais e serviços de catering a eventos. É a escolha ideal para cozinhar de forma eficiente diversos tipos de alimentos, garantindo sempre a excelência e a qualidade necessária para satisfazer os seus clientes.

A sua confeção versátil e a facilidade de limpeza tornam-no num ativo indispensável para chefs que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho para otimizar os processos de cozinha e maximizar o potencial da sua ementa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Consumo Gás G20	1,68x1,68 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31	1,23 kg/h
Dimensões da Placa	396+396x670x15 mm
Volume	1,05 m³
Potência Nominal	18 Qn/kw
Peso Líquido	130 kg

Peso Bruto	143 kg
Dimensões da Embalagem	930x1010x1170 mm
Material da Placa	Aço ST 52 (15mm) e Aço Inoxidável (3mm)
Temperatura Operacional	50-300 °C

Perguntas Frequentes

Qual é a vantagem de uma superfície de cozedura mista?

A superfície de cozedura mista oferece uma flexibilidade incomparável, permitindo grelhar e cozinhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, aproveitando as propriedades únicas do aço e do aço inoxidável para uma maior diversidade culinária.

Como se processa a limpeza diária do equipamento?

A limpeza é grandemente facilitada pela inclinação da superfície de cozedura e pelo orifício de escoamento de líquidos, que direcionam os resíduos para uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, perfeitamente integrada no armário inferior, tornando o processo rápido e higiénico.

Este equipamento é compatível com que tipos de gás?

O aparelho é compatível com gás G20 e G30-G31, oferecendo assim grande versatilidade na instalação e utilização, adaptando-se a diversas configurações de gás disponíveis na sua cozinha profissional.

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

O fogão plano a gás duplo misto possui dimensões de 800x900x900 mm. Para uma correta instalação, é crucial prever um espaço adicional em redor do equipamento, essencial para a ventilação adequada e acessibilidade, cumprindo as normas de segurança para equipamentos de cozinha profissionais.

Que características de segurança estão incorporadas neste fry-top?

Para garantir a máxima segurança, o fry-top está equipado com um sistema termopar, diretamente ligado ao queimador, que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, o acionamento piezoelétrico garante uma ignição sempre fiável e segura para os utilizadores.