

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 Linha 900 Duplo Misto Cromado 800mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.038C

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste fry-top a gás e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este fry-top a gás Linha 900 possui dimensões de 800x900x900 mm. Para a sua instalação, recomenda-se um espaço mínimo que permita a ventilação adequada e o acesso para manutenção, especialmente considerando a saída de gases e a ligação à rede de gás. A sua estrutura com armário integra-se facilmente em cozinhas profissionais com poupança de espaço. O volume total do equipamento é 1,05 m³., Q: Quais os requisitos de instalação para este fry-top a gás, incluindo ligações de gás e elétricas? A: Este fry-top requer uma ligação de gás de R 1/2". O consumo de gás é de 1,68 m³/h (G20) ou 1,23 kg/h (G30-G31). Não são exigidas ligações elétricas para o funcionamento principal, apenas para o acionamento piezoelétrico. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento conforme as normas em vigor., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste fry-top a gás cromado? A: A limpeza diária do fry-top é simplificada graças à sua superfície de cozedura inclinada e ao orifício para escoamento de líquidos. A gaveta coletora de gordura, convenientemente localizada dentro do armário, facilita a remoção de resíduos. Após cada utilização, e com a superfície arrefecida, limpe-a com um raspador adequado e um detergente específico para cromoduro, enxaguando bem para evitar acumulação de resíduos e garantir a máxima higiene e durabilidade da placa., Q: Este equipamento inclui garantia? Quais as condições de assistência técnica pós-venda? A: Sim, este fry-top a gás beneficia de uma garantia completa, cujas condições específicas são detalhadas no momento da compra. Oferecemos assistência técnica pós-venda com uma rede de parceiros em todo o território nacional, garantindo reparações rápidas e eficazes por técnicos especializados. Para qualquer questão, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para mais informações ou para agendar uma intervenção técnica.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Fry-top a Gás, Fry-top Linha 900, Fry-top Cromado
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15455
Alt Text Imagens	Fry-top Gas Duplo Misto Cromado Armario
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fry-top Gas Duplo Misto Cromado 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)	JUJ1919,HRC6F900H
Uso Profissional - Dicas	Utilize raspadores específicos para cromoduro para remover resíduos carbonizados sem comprometer a integridade da camada protetora da placa., Aproveite a regulação independente dos queimadores para criar zonas de temperatura distintas, otimizando o consumo de gás durante períodos de menor fluxo., Para uma limpeza profunda e higiênica, utilize a técnica de choque térmico controlado com gelo ou água morna enquanto a placa ainda mantém calor residual, direcionando os detritos para o orifício de escoamento., Verifique regularmente o estado do termopar e a limpeza dos injetores para garantir que a combustão se mantém eficiente e segura.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Responsável de Produção em Cozinhas Industriais, Proprietário de Restaurantes de Grelhados e Carnes
Descrição Curta Original	<p>Versão mista da superfície de cozedura em cromoduro Frytop com armário inferior com porta Frytop com 15 mm de espessura Área da superfície de cozedura com espessura de 3mm Gaveta coletora de gordura dentro do armário Superfície de cozedura inclinada para facilitar a limpeza Orifício para escoar líquidos Recipiente de óleo usado Sistema de segurança com termopar conectado ao queimador Queimadores com acionamento piezoelétrico Temperatura de operação (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)	JUJ7037,JUJ7043
Uso Profissional - Casos de Uso	Steakhouses e Grelhados de Volume: Utilização da zona ranhurada para marcar carnes com o aspeto visual de grelha tradicional, enquanto a zona lisa permite selar simultaneamente acompanhamentos delicados ou finalizar cortes mais finos com controlo térmico rigoroso., Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Preparação simultânea de grandes quantidades de ovos e bacon na zona lisa, aproveitando a espessura da placa para manter uma temperatura constante de 200°C, essencial para evitar a aderência e garantir a padronização do buffet., Cozinhas de Produção e Catering: Confeção rápida de vegetais e mariscos em regime de 'mis-en-place' ou serviço direto, onde o acabamento em cromoduro minimiza a transferência de sabores entre diferentes tipos de alimentos e acelera os ciclos de limpeza entre lotes.

Uso Profissional - Introdução

O Fry-top a Gás Linha 900 com superfície mista em cromoduro de 15 mm é um equipamento de alta performance desenvolvido para unidades de produção alimentar intensiva, onde a estabilidade térmica e a versatilidade de acabamento são críticas. A combinação de zonas lisas e ranhuradas, aliada à potência de 18kW, permite gerir picos de serviço com recuperação térmica imediata, garantindo a selagem perfeita de proteínas e a preservação dos sucos naturais dos alimentos.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Linha

900

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900 duplo misto cromado, 800x900x900 mm. Superfície cromoduro 15 mm, gaveta de gordura integrada e controle preciso de 50-300°C.

Descricao Completa

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este grelhador a gás da Linha 900 redefine a eficiência e a durabilidade. A sua robusta superfície de confeção em cromoduro, com uma espessura notável de 15 mm, assegura uma distribuição de calor perfeitamente homogénea e uma resistência exemplar ao desgaste. É a ferramenta ideal para estabelecimentos de elevado volume, como restaurantes, hotéis e grandes refeitórios.

Equipado com queimadores de acionamento piezoelétrico e um avançado sistema de segurança com termopar integrado, este equipamento garante uma operação segura e um controlo térmico preciso, regulável entre 50°C e 300°C. O design inteligente não só simplifica a limpeza e manutenção diárias, graças à gaveta coletora de gordura e à superfície ligeiramente inclinada, mas também otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha. Adicionalmente, o armário inferior com porta oferece um espaço de arrumação prático e higiénico, contribuindo para uma organização impecável.

Fry-top a Gás — top Linha 900 — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O aquecimento a gás e o controlo preciso da temperatura garantem um consumo otimizado, ideal para operações contínuas.
- **Durabilidade Superior:** A placa de cromoduro de 15 mm oferece uma resistência excecional a riscos e corrosão, prolongando a vida útil do aparelho.

- **Versatilidade Culinária:** A superfície mista permite cozinhar uma grande variedade de alimentos em simultâneo, desde carnes e peixes a legumes, com resultados consistentes.
- **Fácil Limpeza e Manutenção:** O design com gaveta de recolha de gordura e superfície inclinada facilita a remoção de resíduos, poupando tempo e esforço.
- **Segurança Operacional:** Equipado com termopar e acionamento piezoelétrico, oferece um ambiente de trabalho seguro e fiável na cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é uma escolha estratégica para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes de alta cozinha, grandes hotéis, cantinas institucionais, negócios de take-away e cozinhas industriais de grande escala. É particularmente indicado para a confeção de elevados volumes de alimentos que requerem selagem rápida e manutenção de temperatura, como bifes, peixe grelhado, ovos e vegetais salteados, assegurando sempre resultados gastronómicos consistentes e apetitosos. A sua superfície mista oferece uma adaptabilidade ímpar, tornando-o indispensável para cozinhas de alta produção que valorizam um aparelho robusto e verdadeiramente multifuncional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Consumo Gás G20 (Gás Natural)	1,68x1,68 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31 (Propano/Butano)	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
Superfície	Cromoduro 15 mm
Gaveta Coletora de Gordura	Integrada no armário

Característica	Detalhe
Sistema de Segurança	Termopar conectado ao queimador
Acionamento Queimadores	Piezoelétrico
Temperatura de Operação	50-300°C

Perguntas Frequentes

Qual é a vantagem da superfície de confeitaria em cromoduro neste aparelho?

A superfície em cromoduro de 15 mm confere uma durabilidade excepcional, resistência a riscos e aderência mínima, facilitando a limpeza e assegurando uma confeitaria mais uniforme e eficiente, ideal para uso intensivo em ambientes profissionais.

A limpeza deste equipamento é simples?

Sim, o design integra uma superfície de confeitaria ligeiramente inclinada, um orifício para escoamento de líquidos e uma gaveta coletora de gordura no armário inferior. Estas características otimizam significativamente o processo de limpeza e manutenção diária, permitindo um funcionamento mais higiênico e prático.

Que tipos de gás são compatíveis com este aparelho?

Este grelhador é compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30-G31), proporcionando grande flexibilidade na instalação consoante a infraestrutura de gás disponível no seu estabelecimento.

Qual é a amplitude da temperatura de operação disponível?

O equipamento permite uma regulação de temperatura entre 50°C e 300°C, tornando-o altamente versátil para a preparação de uma vasta gama de alimentos que exigem diferentes níveis de calor e técnicas de confeitaria.

Este fry-top possui funcionalidades adicionais para o uso profissional?

Este aparelho dispõe de regulação independente dos queimadores, o que permite criar zonas de temperatura distintas e otimizar o consumo de gás. Recomendamos o uso de raspadores específicos para cromoduro e a prática de choque térmico controlado para uma limpeza eficaz e segura, garantindo a longevidade do equipamento e a qualidade da sua utilização.