

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 20/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Frytop Elétrico de Bancada 3 Zonas, Revestimento Cerâmico, 4.5 kW

Informações do Produto

SKU:	UD3010.078	Modelo:	FRYTOP BANCADA UPE 3 ZONAS ELETR REVEST CERAMICO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDI
Modelo	FRYTOP BANCADA UPE 3 ZONAS ELETR REVEST CERAMICO

Descrição Resumida

Frytop elétrico de bancada, 800x460x250 mm, com 3 zonas de cozedura independentes e superfície revestida a cerâmica para fácil limpeza. Potência total de 4.5 kW. Ideal para HORECA.

Frytop Elétrico de Bancada — Principais Vantagens para HORECA

Desenvolvido para responder às exigências de cozinhas profissionais, o frytop elétrico de bancada oferece um desempenho excepcional e alta durabilidade, ideal para restaurantes, hotéis e bares. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, indispensável em ambientes de uso intensivo.

Com três zonas de cozedura independentes e controlo de temperatura até 300°C, este equipamento garante uma versatilidade notável, permitindo preparar diversos pratos em simultâneo com precisão. O revestimento cerâmico da superfície facilita a limpeza e manutenção, otimizando a eficiência operacional do seu negócio.

A incorporação de pés ajustáveis e uma gaveta para recolha de gorduras, aliada a um alçado de proteção contra salpicos, contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico e seguro. Este frytop é uma solução elétrica eficiente que se alinha com as normas CE, garantindo segurança e fiabilidade.

Aplicações

Este frytop elétrico de bancada é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes de qualquer dimensão, desde pequenos bistrôs a grandes estabelecimentos hoteleiros, onde a preparação rápida e uniforme de alimentos é crucial. Ideal para confeção de carnes, peixes, vegetais e ovos, mantendo os sabores e texturas através do controlo preciso da temperatura.

Perfeito para balcões de snack-bares e cafetarias que necessitam de um equipamento compacto e eficiente para preparar refeições ligeiras e variadas. A sua adaptabilidade permite uma integração fácil em diferentes configurações de cozinha, otimizando o espaço e a produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x460x250 mm
Superfície Útil	780x370 mm
Peso Líquido	25 kg
Potência Total	4.5 kW
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Revestimento da Superfície	Cerâmico (espessuras 6, 10, 15mm)
Controlo de Temperatura	Até 300 °C
Zonas de Cozedura	3 independentes
Segurança e Normas	Concebido e fabricado em conformidade com as normas CE