

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Frytop Elétrico de Bancada Cerâmico 3 Zonas 800x460mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.078	Modelo:	UD3010.078
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	800 x 460 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.078

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste frytop elétrico de bancada e quanto espaço é necessário para a sua instalação? A: O frytop elétrico de bancada tem dimensões de 800x460x250 mm. A superfície útil de cozedura é de 780x370 mm. Recomendamos uma margem de segurança de pelo menos 5 cm em redor do equipamento para ventilação e fácil acesso para limpeza e manutenção, garantindo assim o seu funcionamento ideal em ambientes profissionais como cozinhas HORECA., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este frytop, e necessita de alguma ligação adicional, como gás ou água? A: Este frytop elétrico requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 4.5 kW. A sua instalação é puramente elétrica, não necessitando de ligações de gás ou água. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança elétricas vigentes e um desempenho otimizado em ambientes HORECA., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do frytop com revestimento cerâmico para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza e manutenção deste frytop são simplificadas pelo revestimento cerâmico. Após arrefecimento, utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente neutro para limpar a superfície. A gaveta de recolha de gorduras deve ser esvaziada e limpa regularmente. Evite produtos abrasivos que possam danificar o revestimento. A espessura do revestimento, disponível em 6, 10 ou 15mm, confere-lhe uma elevada durabilidade e resistência, essencial para o uso intenso em cozinhas profissionais. Os alçados de proteção contra salpicos também podem ser facilmente limpos com um pano húmido., Q: Este frytop elétrico possui alguma garantia? Como funciona o processo de assistência técnica para equipamentos HORECA? A: Sim, este frytop elétrico beneficia da garantia padrão de fabricante para equipamentos profissionais, cobrindo defeitos de fabrico e materiais. Para acionar a garantia ou solicitar assistência técnica, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente, fornecendo a referência do produto e a data de compra. Dispomos de uma rede de assistência técnica especializada em equipamentos HORECA para garantir uma resposta rápida e eficaz.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Frytop Elétrico de Bancada, Frytop Revestimento Cerâmico, Equipamento Cozinha Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14731

Alt Text Imagens

Frytop Bancada Upe 3 Zonas Eletr Revest Ceramico

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Frytop Bancada Upe 3 Zonas Eletr Revest Ceramico

Estado WooCommerce

publish

Estado Otimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos > Fry-Tops
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos, CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRFTE7506S,HRFTE7504S
Uso Profissional - Dicas	Calibre as três zonas com temperaturas decrescentes para criar um fluxo de trabalho: uma zona para selagem intensa, outra para cozedura média e a terceira para manutenção de temperatura de serviço., Aproveite a inércia térmica do revestimento cerâmico para desligar o equipamento 5 a 10 minutos antes do final do turno, reduzindo o consumo energético sem comprometer as últimas confeções., Utilize apenas espátulas de silicone ou materiais não abrasivos para preservar a integridade da camada cerâmica, prolongando a vida útil da superfície antiaderente., Efetue a limpeza da gaveta de gorduras a cada mudança de turno para evitar a carbonização de resíduos que possam gerar fumos indesejados na área de confeção.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Restaurantes de Serviço Rápido, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietário de Snack-Bar e Cafeteria
Descrição Curta Original	<p>Estrutura totalmente em aço inox, disponível com gaveta para recolha de gorduras. Pés ajustáveis. Revestimento cerâmico (espessura disponível 6, 10 e 15mm) para fácil limpeza e manutenção. Áreas independentes de cozedura (modelos 600 e 800). Alçado para proteção contra salpicos. Controlo de temperatura até 300°C. Equipamento concebido e fabricado em conformidade com as normas EC.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 800x460x250 mm Superfície útil 780x370 mm Peso net 25 kg Potência: total 4.5 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCE2P750S,HRFD10L10L600S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: As três zonas independentes permitem a gestão simultânea de produtos com tempos de cozedura distintos, como ovos, bacon e panquecas, garantindo que todos os elementos do buffet cheguem ao cliente com a temperatura ideal e sem transferência de sabores., Snack-Bar de Elevada Rotatividade: Utilizado para a selagem rápida de carnes e preparação de sanduíches quentes sob pedido, onde o controlo até 300°C assegura a reação de Maillard perfeita, mantendo a suculência do produto e a rapidez necessária em horas de ponta., Cozinha de Produção para Catering e Eventos: Atua como estação complementar para a finalização de guarnições e vegetais grelhados em larga escala, aproveitando a superfície útil de 780x370 mm para manter um fluxo constante de saída para empratamento.

Uso Profissional - Introdução

Este frytop elétrico de bancada é um equipamento fundamental para operações que exigem alta produtividade em áreas reduzidas, combinando uma potência de 4.5 kW com a precisão de três zonas térmicas independentes. O seu revestimento cerâmico de última geração não só garante uma distribuição térmica homogênea e rápida recuperação de temperatura, como também eleva os padrões de higiene ao facilitar a higienização profunda entre turnos, minimizando o risco de contaminação cruzada em serviços de fluxo intenso.

Descricao Resumida

Frytop elétrico de bancada com 3 zonas independentes, revestimento cerâmico e 4.5 kW. Ideal para cozinhas profissionais, 800x460 mm.

Descricao Completa

Frytop elétrico bancada — Frytop Elétrico – Principais Vantagens

Concebido para as exigências elevadas das cozinhas profissionais, este frytop elétrico de bancada eleva os padrões de desempenho e durabilidade. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil e resistência superior à corrosão, qualidades indispensáveis em ambientes de uso intensivo. Este equipamento é a solução ideal para restaurantes, hotéis e bares que procuram otimizar a sua produção.

Com três zonas de cozedura independentes, este equipamento permite um controlo preciso da temperatura até 300°C, assegurando uma versatilidade notável na preparação de diversos pratos em simultâneo. O revestimento cerâmico da superfície não só facilita a limpeza diária, como também otimiza a eficiência operacional do seu negócio, minimizando o tempo e o esforço de manutenção.

Os pés ajustáveis e uma gaveta para recolha de gorduras integrada contribuem para um ambiente de trabalho mais higiénico e seguro. Adicionalmente, o alçado de proteção contra salpicos oferece uma barreira eficaz, mantendo a área de trabalho limpa. Este equipamento elétrico eficiente cumpre as normas CE, garantindo segurança e fiabilidade nas suas operações.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozedura é a opção perfeita para cozinhas de restauração de qualquer dimensão, desde pequenos bistrôs a grandes estabelecimentos hoteleiros, onde a preparação rápida e uniforme de alimentos é crucial. É ideal para a confeção de carnes, peixes, vegetais e ovos, preservando os sabores e texturas através de um controlo térmico preciso.

Funciona de forma excelente em balcões de snack-bares e cafeterias que necessitam de um aparelho compacto e eficiente para preparar refeições ligeiras e variadas. A sua adaptabilidade permite uma integração fácil em diferentes configurações de cozinha, otimizando o espaço disponível e a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do revestimento cerâmico?

O acabamento cerâmico proporciona uma superfície de cozedura antiaderente e extremamente fácil de limpar, minimizando o tempo e o esforço de manutenção diária no seu estabelecimento. Garante uma excelente distribuição de calor.

Este frytop pode ser utilizado em espaços pequenos?

Sim, o seu design compacto de bancada é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais com áreas limitadas, sem comprometer a capacidade de produção. As dimensões de 800x460x250 mm facilitam a integração.

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Com três zonas de cozedura independentes, é perfeitamente possível ajustar a temperatura para cada área, permitindo a confeção simultânea de diversos tipos de alimentos e evitando a mistura de

sabores. A zona de cozedura útil é de 780x370 mm.

A limpeza é um processo complicado?

Não, a estrutura em aço inoxidável e o revestimento cerâmico da superfície foram pensados para facilitar a limpeza. A gaveta para recolha de gorduras integrada também simplifica significativamente a manutenção, essencial após cada utilização intensiva.

Quais são os requisitos de energia para este equipamento?

Este aparelho requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 4.5 kW. A sua instalação é puramente elétrica, não necessitando de ligações adicionais de gás ou água, o que facilita o posicionamento na sua cozinha.