

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Frytop Eléctrico de Bancada 2 Zonas - 580x370mm - Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.080	Modelo:	FRYTOP BANCADA UPE 2 ZONAS ELECT.REVEST.CERAMICO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRYTOP BANCADA UPE 2 ZONAS ELECT.REVEST.CERAMICO

Descricao Resumida

Frytop elétrico de bancada com 2 zonas independentes e revestimento cerâmico (superfície útil 580x370 mm). Ideal para cozinhas profissionais Horeca.

Descricao Completa

frytop elétrico bancada — Frytop Elétrico de Bancada — Principais Vantagens

Este frytop elétrico de bancada foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, otimizando o espaço de trabalho sem comprometer o desempenho. Com duas zonas de cozedura independentes e uma superfície em revestimento cerâmico, permite uma gestão eficiente e versátil na preparação de diversos alimentos, garantindo resultados culinários de excelência.

A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade na manutenção, elementos cruciais para o ritmo da hotelaria e restauração. A resistência e o controlo preciso da temperatura até 300°C oferecem a flexibilidade necessária para uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, sempre com o ponto de cozedura ideal.

As suas características de design, como a gaveta para recolha de gorduras e o alçado de proteção contra salpicos, refletem um compromisso com a higiene e a segurança alimentar. Estes detalhes tornam a operação diária mais limpa e organizada, minimizando o tempo gasto em limpeza e maximizando a produtividade da sua equipa.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafés e bares que procuram um equipamento versátil para grelhar e saltear. A sua capacidade de resposta a altas temperaturas e as zonas de cozedura independentes fazem dele uma escolha excelente para estabelecimentos com grande volume de trabalho, necessitando de flexibilidade para preparar diferentes pratos em simultâneo. Perfeito para pequenos-almoços, almoços e jantares, adaptando-se facilmente a ementas variadas e ritmos de serviço intensos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x460x250 mm

Característica	Detalhe
Superfície útil	580x370 mm
Peso líquido	20 kg
Potência total	3,5 kW
Tensão	230 V
Estrutura	Aço inoxidável
Número de zonas	2 (independentes)
Revestimento da superfície	Cerâmico (espessuras disponíveis: 6, 10 e 15mm)
Controlo de temperatura	Até 300°C
Segurança	Em conformidade com as normas EC