

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top Elétrico Bancada Cerâmico 400x460mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.082	Modelo:	UD3010.082
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	14.5 kg	Dimensões:	400 x 460 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.082

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste fry-top elétrico de bancada? A: As dimensões totais do fry-top elétrico são de 400x460x250 mm. A superfície útil de cozedura é de 380x370 mm, otimizada para encaixar em espaços profissionais limitados., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este fry-top requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência total de 2,5 kW. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o funcionamento adequado., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do revestimento cerâmico? A: O revestimento cerâmico (disponível em espessuras de 6, 10 e 15 mm) foi concebido para uma limpeza e manutenção fáceis. Recomenda-se utilizar produtos de limpeza suaves e não abrasivos, seguindo as instruções do fabricante para preservar a durabilidade do revestimento., Q: O equipamento inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, o equipamento é concebido e fabricado em conformidade com as normas EC, e inclui garantia contra defeitos de fabrico. Para mais informações sobre termos de garantia e assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fry-top elétrico, Fry-top de bancada, Grelhador elétrico

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14735

Alt Text Imagens

Frytop Bancada Upe 1 Zonas Elet Revest Ceramico

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Frytop Bancada Upe 1 Zonas Elet Revest Ceramico

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

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)

HRMF6004S,HRMF7504S

Uso Profissional - Dicas

Aproveite a inércia térmica do revestimento cerâmico para desligar o equipamento 5 minutos antes do fim do serviço, otimizando o consumo energético sem perder capacidade de confeção., Utilize apenas espátulas de silicone ou materiais não abrasivos para preservar a integridade da camada cerâmica e prolongar a vida útil da superfície de contacto., Realize a limpeza por choque térmico controlado ou com raspadores específicos para cerâmica enquanto a placa ainda está morna para garantir a máxima higiene com o mínimo esforço operacional.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Restaurantes de Médio Porte, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietário de Hamburguerias e Conceitos de Street Food
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: 400x460x250 mm Superfície útil 380x370 mm Peso líquido: 14,5 kg Potência: total 2,5 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFD10LTRIF600S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Ideal para a confeção rápida de ovos, bacon e panquecas, onde a superfície cerâmica evita a transferência de sabores e facilita a limpeza imediata entre pedidos. A distribuição uniforme do calor assegura que grandes volumes de alimentos delicados sejam preparados sem pontos frios na placa., Hamburguerias Gourmet e Snack-Bars: Utilizado como estação principal ou de apoio para selar carne picada e tostar pão brioche simultaneamente, beneficiando da rápida recuperação térmica após cada ciclo de carga. O alçado de proteção contra salpicos mantém a higiene da linha de montagem em cozinhas abertas ao público., Showcooking e Catering de Eventos: Devido ao seu formato compacto e ligação monofásica de 230V, é o equipamento de eleição para finalização de pratos à frente do cliente. O revestimento cerâmico confere um aspeto visual limpo e profissional, essencial para operações de restauração móvel ou eventos corporativos.
Uso Profissional - Introdução	Este fry-top elétrico de bancada com revestimento cerâmico representa uma solução de alta eficiência térmica para cozinhas profissionais de espaço otimizado, garantindo uma selagem superior de proteínas com mínima aderência. A sua construção em aço inoxidável e a capacidade de atingir os 300°C com precisão permitem manter ciclos de produção constantes, essenciais para estabelecimentos que não podem comprometer a consistência do produto final durante os picos de serviço.

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada em inox, 400x460mm, com 1 zona de cocção e revestimento cerâmico. Ideal para cozinhas profissionais até 300°C. Potência 2,5 kW.

Descricao Completa

Fry-top elétrico — top Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhar, projetado para bancada, destaca-se pela sua performance superior em cozinhas com elevada exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade notável e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso contínuo, facilitando as rotinas diárias de higiene e manutenção da mesa de trabalho.

A superfície de confeção, equipada com um revestimento cerâmico, assegura uma distribuição de calor homogénea e uma limpeza sem esforço, minimizando a aderência dos alimentos. O controlo de temperatura ajustável até 300°C oferece uma flexibilidade excepcional, ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Adicionalmente, os pés ajustáveis e o alçado de proteção contra salpicos aumentam a segurança e a adaptabilidade a qualquer espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos no setor da restauração, incluindo restaurantes, hotéis, bares e cozinhas industriais que procuram um equipamento compacto e potente. Adapta-se perfeitamente à preparação de pequenos-almoços, almoços e jantares, suportando o volume de trabalho típico de serviços de restauração de médio porte. As áreas independentes de cozedura, disponíveis em modelos de maiores dimensões, sublinham a sua versatilidade para preparar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando a produtividade da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	400 x 460 x 250 mm
Superfície Útil	380 x 370 mm
Peso Líquido	14,5 kg
Potência Total	2,5 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Até 300°C
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Revestimento da Superfície	Cerâmico (espessuras disponíveis: 6, 10, 15 mm)
Funcionalidades Adicionais	Pés ajustáveis, alçado para proteção contra salpicos, gaveta para recolha de gorduras (opcional)
Conformidade	Normas EC

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do revestimento cerâmico neste fry-top?

O revestimento cerâmico otimiza a confeção ao facilitar a limpeza e manutenção, prevenindo a aderência dos alimentos e assegurando uma cozedura mais uniforme e saudável em cada utilização.

Para que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?

É ideal para restaurantes, hotéis, cafés, bares e cozinhas com espaço limitado, mas que necessitam de um equipamento eficiente e versátil para grelhar diversos alimentos.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este fry-top de bancada?

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência total de 2,5 kW. A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o funcionamento correto.

Como garantir a longevidade do revestimento cerâmico?

Recomenda-se a utilização de utensílios de silicone ou materiais não abrasivos e produtos de limpeza suaves. Limpar o equipamento enquanto está morno com raspadores específicos ajuda a preservar a integridade do revestimento.

Este equipamento cumpre as normas de segurança europeias?

Sim, o fry-top é concebido e fabricado em total conformidade com as rigorosas normas EC, garantindo a máxima segurança e fiabilidade operacional para o seu negócio.