

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

Fry-top Elétrico de Bancada 1 Zona com Revestimento Cerâmico 400x460mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.082	Modelo:	FRYTOP BANCADA UPE 1 ZONAS ELET REVEST CERAMICO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRYTOP BANCADA UPE 1 ZONAS ELET REVEST CERAMICO

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada em aço inox, 400x460mm, com 1 zona de cocção e revestimento cerâmico. Ideal para cozinhas profissionais, atinge 300°C. Potência de 2,5 kW e 230 V.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico de Bancada — Principais Vantagens

Este fry-top elétrico de bancada foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo uma solução robusta e eficiente para a confecção de uma vasta gama de alimentos. A sua estrutura integral em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de uso intensivo, facilitando a higiene e manutenção diárias.

Equipado com um revestimento cerâmico na superfície de cocção, este equipamento proporciona uma distribuição uniforme do calor e uma limpeza simplificada, minimizando a aderência dos alimentos. O controlo preciso da temperatura até 300°C permite uma versatilidade excepcional, ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros pratos com resultados consistentes. Os pés ajustáveis e o alçado de proteção contra salpicos aumentam a segurança e a adaptabilidade a qualquer espaço de trabalho.

Aplicações

Este fry-top é a escolha ideal para diversos estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, bares e cozinhas industriais que requerem um equipamento compacto e potente. É perfeitamente adequado para a preparação de pequenos-almoços, almoços e jantares, suportando o volume de trabalho típico de serviços de restauração de médio porte. As áreas independentes de cocção disponíveis em modelos maiores realçam a sua flexibilidade para cozinhar diferentes alimentos simultaneamente.

Especificações 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

Característica	Detalhe
Potência Total	2,5 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Até 300°C
Estrutura	Aço inoxidável
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