

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Frytop Elétrico Bancada 1 Zona Nervurada 10mm Inox 400x460mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3010.084	<b>Modelo:</b>	FRYTOP BANCADA UPE 1 ZONA NERVURADA 10mm INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FRYTOP BANCADA UPE 1 ZONA NERVURADA 10mm INOX

### Descricao Resumida

Frytop de bancada elétrico com 1 zona nervurada de 10mm em aço inox. Compacto (400x460x285mm) e potente (3000W) para grelhar com precisão em HORECA.

## Descricao Completa

### Frytop elétrico bancada — Frytop Elétrico de Bancada – Principais Vantagens para HORECA

Desenvolvido para as exigências do setor HORECA e hotelaria, este frytop elétrico de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais em ambientes de alta rotação.

Equipado com uma placa nervurada de 10mm em aço, este frytop assegura uma distribuição de calor homogénea e rápida, ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos com marcas perfeitas. O controlo de temperatura até 300°C permite uma precisão excepcional na cocção, desde o selar de carnes até ao grelhar de legumes.

A pensar na praticidade e na segurança operacional, o equipamento inclui um alçado para proteção contra salpicos e um revestimento cerâmico na superfície da placa que facilita a limpeza pós-serviço. A gaveta integrada para recolha de gorduras simplifica ainda mais a manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e organizado. Os pés ajustáveis oferecem estabilidade em qualquer superfície de bancada.

### Aplicações

Este frytop elétrico é perfeitamente adequado para restaurantes, bares, hotéis, e estabelecimentos de catering que necessitem de um equipamento compacto e potente. É ideal para cozinhas com espaço limitado que exigem a capacidade de grelhar uma variedade de produtos, como carnes, peixes, vegetais e sanduíches, com resultados consistentes e de alta qualidade. A sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-no uma escolha excelente para uso contínuo em ambientes de elevada procura.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x460x285 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Superfície Útil</b>	400x390 mm
<b>Espessura da Placa</b>	10 mm
<b>Tipo de Placa</b>	Nervurada
<b>Peso Líquido</b>	19,5 kg
<b>Potência Total</b>	3000 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Controlo de Temperatura</b>	Até 300°C
<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Características Adicionais</b>	Gaveta para recolha de gorduras, pés ajustáveis, revestimento cerâmico, alçado para proteção contra salpicos.
<b>Conformidade</b>	Normas CE