

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Frytop Elétrico de Bancada Nervurado 400x460mm 3000W

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.084	Modelo:	UD3010.084
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	19.5 kg	Dimensões:	400 x 460 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.084

FAQ

Q: Quais são as dimensões do frytop elétrico de bancada e o espaço necessário para a sua instalação? A: O frytop elétrico de bancada tem dimensões compactas de 400x460x285 mm, com uma superfície útil de cozedura de 400x390 mm. É ideal para cozinhas com espaço limitado, exigindo apenas a área correspondente às suas dimensões para um posicionamento estável numa bancada., Q: Quais os requisitos elétricos para instalar este frytop profissional? A: Este frytop profissional opera com uma tensão de 230 V e uma potência total de 3000 W. Recomenda-se a ligação a uma tomada adequada e a verificação da capacidade da instalação elétrica do seu estabelecimento para garantir um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se efetua a limpeza e manutenção do frytop elétrico de 1 zona nervurada? A: A limpeza é simplificada pelo revestimento cerâmico da placa e pela estrutura em aço inoxidável, que deve ser limpa regularmente com produtos específicos para aço inoxidável. Inclui uma gaveta para recolha de gorduras, facilitando a higiene diária. Os pés ajustáveis permitem elevar o equipamento para uma limpeza mais completa da bancada., Q: Este frytop é adequado para quais tipos de estabelecimentos HORECA? A: Com um controlo de temperatura até 300°C e uma zona nervurada, este frytop é ideal para restaurantes, snack-bares, cafés e hotéis que necessitam de um equipamento versátil para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos com precisão e rapidez. A sua construção robusta em aço inox garante durabilidade no ambiente HORECA.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Frytop elétrico bancada, Frytop 1 zona nervurada, Grelhador elétrico profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14737
Alt Text Imagens	Frytop Bancada Upe 1 Zona Nervurada 10mm Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Frytop Bancada Upe 1 Zona Nervurada 10mm Inox
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)	HRFTE6006S,HRFTE7504S,VT6030CPE

Uso Profissional - Dicas	Aproveite a espessura de 10mm da placa para trabalhar com produtos congelados sem quebra abrupta de temperatura, mantendo a consistência térmica., Realize a limpeza da placa ainda morna com uma escova de cerdas metálicas adequada às nervuras para evitar a carbonização de resíduos que comprometem o sabor., Utilize o alçado de proteção para minimizar a contaminação cruzada de salpicos em linhas de montagem onde o espaço entre equipamentos é reduzido., Verifique regularmente o nível da gaveta de gorduras durante picos de serviço para evitar transbordamentos e garantir a segurança higiênica.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em operações de restauração rápida, Gestor de F&B em unidades hoteleiras de pequena/média escala, Proprietário de Snack-Bar ou Cafeteria com serviço de almoços
Descrição Curta Original	<p>Estrutura totalmente em aço inox, disponível com gaveta para recolha de gorduras. Placa nervurada. Pés ajustáveis. Revestimento cerâmico 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: 400x460x285 mm Superfície útil 400x390 mm Peso líquido: 19,5 kg Potência: total 3000 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRSMETRIF400,HRSME600,JUU1928
Uso Profissional - Casos de Uso	Hamburguerias e Steak Houses de Volume Médio: Utilizado para selar carnes de diferentes gramagens, onde a placa nervurada de 10mm assegura a caramelização rápida (Reação de Maillard) e as marcas de grelha autênticas, mantendo a suculência interna do produto., Pequeno-Almoço e Brunch em Unidades Hoteleiras: Ideal para a confeção rápida de bacon, salsichas e vegetais grelhados, permitindo que o excesso de gordura escoe eficazmente para a gaveta coletora, garantindo um serviço mais limpo e padronizado., Catering e Eventos Corporativos: Devido à sua alimentação monofásica de 230V e dimensões reduzidas, serve como estação de finalização em regime de 'show cooking', oferecendo portabilidade sem sacrificar a robustez necessária para o uso contínuo.
Uso Profissional - Introdução	Este frytop elétrico de bancada é um equipamento fundamental para operações de snack-bar e cozinhas de apoio que exigem alta produtividade num formato compacto. Com uma placa nervurada de 10mm e 3000W de potência, garante uma inércia térmica superior e a marcação estética perfeita de proteínas, otimizando o fluxo de serviço através de uma recuperação rápida de temperatura entre ciclos de cocção.

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Frytop Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para as exigências do segmento de restauração e hotelaria, este equipamento de confeção oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de higienização, características fundamentais em ambientes com elevada atividade. Com pés ajustáveis, garante estabilidade em qualquer superfície, tornando-o um excelente aliado para a sua mesa de trabalho.

Com uma placa nervurada em aço de 10mm de espessura, este grelhador elétrico proporciona uma distribuição de calor homogénea e rápida, ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos com as tradicionais marcas de grelhados. O controlo de temperatura preciso, até 300°C, permite uma cocção exímia, desde o selar de carnes até ao grelhar de legumes. A superfície antiaderente com revestimento cerâmico e a gaveta para recolha de gorduras simplificam significativamente a limpeza.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de grelhar é perfeitamente adequado para restaurantes, bares, hotéis e serviços de catering que necessitam 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. A inércia térmica superior da placa de 10mm permite trabalhar produtos congelados sem quebras de temperatura abruptas, ideal para hamburguerias e steak houses de volume médio. Para o pequeno-almoço e brunch em unidades hoteleiras, o escoamento eficiente das gorduras por intermédio da gaveta coletora contribui para um serviço mais limpo e padronizado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x460x285 mm
Superfície Útil	400x390 mm

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

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste aparelho de cozinha?

A: Este modelo possui dimensões compactas de 400x460x285 mm, com uma superfície útil de cozedura de 400x390 mm. É ideal para cozinhas com espaço limitado, exigindo apenas a área correspondente para um posicionamento estável numa bancada.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste equipamento?

A: Este equipamento opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 3000 W. É crucial verificar a capacidade da instalação elétrica do seu estabelecimento e ligar o aparelho a uma tomada adequada para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

Q: Como deve ser efetuada a limpeza e manutenção do frytop elétrico?

A: A limpeza é facilitada pela sua estrutura em aço inoxidável e pelo revestimento cerâmico da placa, que devem ser limpos regularmente com produtos específicos. A gaveta removível para recolha de gorduras simplifica a higiene diária, e os pés ajustáveis permitem elevar o equipamento para uma limpeza mais completa da superfície.

Q: Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

A: Com um controlo de temperatura até 300°C e uma zona nervurada, este frytop é ideal para restaurantes, snack-bars, cafés e hotéis que procuram um equipamento versátil para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos com precisão e rapidez. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade no uso diário intenso.

Q: Qual a vantagem de uma placa nervurada num grelhador deste tipo?

A: Uma placa nervurada permite criar as tradicionais marcas de grelhados nos alimentos, conferindo um aspeto mais atraente e um sabor característico. Além disso, facilita o escoamento do excesso de gordura, promovendo uma confeção mais saudável e otimizada. Usar uma escova de cerdas metálicas adequada ajuda a manter as nervuras limpas.