

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Frytop Elétrico com 2 Zonas Nervurada e Lisa - Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.086	Modelo:	FRYTOP BANCADA UPE 2 ZONAS NERVURADA/LISA 10mmINOX
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FRYTOP BANCADA UPE 2 ZONAS NERVURADA/LISA 10mmINOX

Descricao Resumida

Frytop elétrico de bancada com 2 zonas (nervurada/lisa) e 4500W. Estrutura em aço inox para alta durabilidade e fácil limpeza. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Frytop elétrico profissional — Frytop Elétrico de Bancada — Principais Vantagens

Este frytop elétrico profissional foi concebido para responder às exigências de cozinhas de hotelaria e restauração, oferecendo desempenho e versatilidade. Com duas zonas de cozedura independentes, uma nervurada e outra lisa, permite preparar uma vasta gama de alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço.

A estrutura em aço inoxidável e o revestimento cerâmico garantem durabilidade, resistência à corrosão e uma limpeza simplificada. A sua conceção robusta e os pés ajustáveis asseguram estabilidade e adaptabilidade a diferentes bancadas de trabalho. O controlo de temperatura preciso até 300°C proporciona resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

A pensar na eficiência e segurança, inclui uma gaveta removível para recolha de gorduras e um alçado integrado para proteção contra salpicos, minimizando a sujidade e facilitando a manutenção da higiene no espaço de preparação. Fabricado em conformidade com as normas EC, este equipamento é uma escolha segura e fiável para qualquer ambiente profissional.

Aplicações

Este frytop de bancada é uma solução essencial para restaurantes, hotéis, bares, *snack-bares* e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e eficiente. É perfeito para grelhar carnes, peixe, vegetais, ovos e outros preparados, graças às suas superfícies combinadas. A sua capacidade de resposta rápida e o controlo de temperatura individualizado tornam-no ideal para serviços contínuos e de grande afluência.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	600x460x285 mm

Característica	Valor
Superfície Útil	400x590 mm
Peso Líquido	25 kg
Potência	4500 W
Tensão	230 V
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Zonas de Cozedura	2 (1 lisa, 1 nervurada)
Controlo de Temperatura	Até 300°C
Funcionalidades Adicionais	Gaveta para gorduras, pés ajustáveis, alçado anti-salpicos, revestimento cerâmico
Conformidade	Normas EC