

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



Fry-Top Eléctrico de Bancada Liso/Nervurado 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.088	Modelo:	UD3010.088
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	800 x 460 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.088

FAQ

Q: Quais as dimensões e o peso deste fry-top elétrico? A: Este fry-top elétrico possui dimensões de 800x460x285 mm (largura x profundidade x altura) e uma superfície útil de 400x790 mm. O peso líquido do equipamento é de 30 kg, o que o torna robusto mas passível de ser integrado em diversas configurações de bancada., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este fry-top? A: Este fry-top elétrico requer uma tensão de 400V para o seu funcionamento e uma potência instalada de 6000W. É crucial que a instalação elétrica da sua cozinha profissional suporte estes requisitos para garantir o desempenho adequado e a segurança do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste fry-top? A: A limpeza e manutenção deste fry-top são facilitadas pelo revestimento cerâmico da superfície de cozedura e pela estrutura em aço inoxidável. Inclui uma gaveta para recolha de gorduras, o que simplifica a remoção de resíduos. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável e superfícies cerâmicas, após o equipamento estar frio, para prolongar a vida útil e manter a higiene., Q: Este fry-top possui controlo de temperatura independente nas zonas de cozedura? A: Sim, este modelo de fry-top, de 800mm, oferece áreas independentes de cozedura, permitindo o controlo de temperatura individual até 300°C para cada uma das suas 3 zonas. Esta funcionalidade é ideal para preparar diferentes alimentos em simultâneo, com necessidades térmicas distintas, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fry-Top Elétrico de Bancada, Fry-Top Profissional, Grelhador Elétrico HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14741

Alt Text Imagens

Frytop Bancada Upe 3 Zonas Nervurada/lisa 10mminox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Frytop Bancada Upe 3 Zonas Nervurada/lisa 10mminox

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos > Fry-Tops

Categorias SecundáriasCONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos,
CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada, CONFEÇÃO**Upsells (SKU | Título)**

HRFTE7504S,HRFTE7506S,HRFTE7508S

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite a independência das zonas para criar um gradiente térmico, utilizando uma extremidade para selagem rápida e a zona central para finalizar a cozedura interna sem queimar o produto., Realize a limpeza por choque térmico controlado com gelo ou água gaseificada no final do turno para facilitar a remoção de resíduos carbonizados sem danificar o acabamento da placa., Para otimizar os custos energéticos, mantenha apenas as zonas necessárias ativas durante os períodos de menor movimento, dada a rápida recuperação térmica das resistências de 6kW., Certifique-se de que a instalação elétrica suporta a ligação trifásica (400V) para garantir que o equipamento atinge a temperatura máxima de 300°C nos tempos previstos pelo fabricante.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Proprietários de Hamburguerias e Conceitos de Street Food, Gestores de F&B em Cafetarias de Elevado Tráfego</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Estrutura totalmente em aço inox, disponível com gaveta para recolha de gorduras. 2 zonas lisas e 1 zona 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></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 800x460x285 mm
 Superfície útil 400x790 mm
 Poids Net 30 kg
 Puissance 6000 hp</p> <p>Tension V 400</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>MS0704.19.001,HRCE2P750S,HRCE4P750S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Hamburguerias Gourmet e Snack-Bars: O operador utiliza as zonas lisas para a caramelização uniforme do pão e confeção de ovos, enquanto a zona nervurada é dedicada à selagem de carnes, garantindo o padrão visual de grelha e a retenção de sucos através do controlo térmico até 300°C., Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: A gestão independente das três zonas permite manter uma área para bacon crocante, outra para a confeção rápida de omeletes e uma terceira zona em temperatura reduzida para manutenção de produtos prontos a servir, otimizando o fluxo no buffet., Cozinhas de Produção e Catering: Em contextos de preparação antecipada (mise en place), o equipamento é utilizado para marcar grandes volumes de vegetais e proteínas, aproveitando a estabilidade térmica da placa para assegurar a consistência entre diferentes lotes de produto.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>O Fry-Top Elétrico de 800mm é uma peça central para a linha de snack e confeção de média escala, combinando uma elevada potência de 6kW com a versatilidade de três zonas térmicas independentes. A sua configuração híbrida, com superfícies lisas e nervuradas, permite gerir picos de serviço intensos, garantindo a selagem térmica precisa de proteínas e a confeção delicada de acompanhamentos num único plano de trabalho robusto em aço inoxidável.</p>

Fry-top elétrico de bancada em aço inox, 800mm, com 2 zonas lisas e 1 nervurada. Ideal para restaurantes, oferece controlo de temperatura até 300°C e fácil limpeza. Potência de 6000W.

Descricao Completa

Fry-Top Elétrico de Bancada — Top Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da cozinha profissional, este equipamento de superfície térmica oferece uma solução robusta e multifuncional para o seu estabelecimento. A sua construção integral em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional e uma sanitização simplificada, aspetos cruciais em ambientes de elevada intensidade. A área de cozedura de 790x400 mm, com duas zonas suaves e uma estriada, permite a confeção simultânea de uma vasta gama de pratos, otimizando significativamente a eficiência operacional.

Com controlo de temperatura independente até 300°C por cada secção, este grill elétrico proporciona uma precisão e flexibilidade inigualáveis, garantindo resultados culinários perfeitos para carnes, pescados, legumes e outros. A gaveta integrada para recolha de gorduras facilita a limpeza diária, enquanto os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer mesa de trabalho, promovendo a estabilidade e a ergonomia no local de serviço. Este aparelho foi projetado e fabricado em conformidade com as rigorosas normas da CE, assegurando a segurança e a fiabilidade necessárias.

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico de apoio é ideal para restaurantes com serviço à la carte, cafetarias e snack-bares com um elevado volume de clientes, bem como para as cozinhas de hotéis que necessitam de versatilidade e rapidez na preparação de pequenos-almoços e refeições. A capacidade de operar com superfícies de cozedura independentes permite gerir diferentes tipos de alimentos sem contaminação de sabores e otimizar o consumo energético. É particularmente adequado para a confeção de hambúrgueres, bifes, ovos, bacon, vegetais grelhados e sanduíches tostadas. A configuração de zonas lisas e nervuradas é perfeita para criar marcas de grelhado apelativas em carnes e finalizar pratos, enquanto as superfícies lisas são ideais para alimentos mais delicados ou para manter pratos quentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	800x460x285 mm
Superfície Útil	790x400 mm
Peso Líquido	30 kg
Potência	6000 W
Tensão	400 V
Estrutura	Aço inoxidável
Zonas de Cozedura	2 Lisas, 1 Nervurada
Controlo de Temperatura	Até 300°C (independente)
Recursos Adicionais	Gaveta de recolha de gorduras, pés ajustáveis, alçado de proteção contra salpicos, revestimento cerâmico para fácil limpeza.
Conformidade	Normas EC

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter zonas de cozedura lisas e nervuradas neste grelhador de bancada?

As zonas lisas são ideais para cozinhar ovos, crepes e vegetais, enquanto a zona nervurada permite criar marcas de grelhado autênticas em carnes e pescados, conferindo um aspeto mais atraente aos pratos. Esta versatilidade otimiza a sua ementa e a capacidade de resposta.

Este fry-top é adequado para um restaurante com grande volume de serviço?

Sim, com uma superfície útil de 790x400 mm e três zonas independentes de cozedura, este equipamento foi desenhado para responder às necessidades de cozinhas profissionais de elevado tráfego, garantindo eficiência e rapidez na preparação dos alimentos. A sua robustez e potência permitem um desempenho consistente em horas de ponta.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e o revestimento cerâmico facilitam a limpeza diária. Além disso, a gaveta removível para recolha de gorduras simplifica a remoção de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter o aparelho em ótimas condições.

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

Este fry-top elétrico requer uma tensão de 400V para o seu funcionamento e uma potência instalada de 6000W. É crucial que a instalação elétrica da sua cozinha profissional suporte estes requisitos para garantir o desempenho adequado e a segurança do equipamento em pleno funcionamento.

Posso controlar a temperatura de cada zona de cozedura de forma individual?

Sim, este modelo de fry-top de 800mm oferece áreas independentes de cozedura, permitindo o controlo de temperatura individual até 300°C para cada uma das suas 3 zonas. Esta funcionalidade é ideal para preparar diferentes alimentos em simultâneo com necessidades térmicas distintas, otimizando a eficiência na cozinha profissional.