

# 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



## Fry-top Eléctrico Linha 700 Liso com Armário

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.024	<b>Modelo:</b>	FRY-TOP ELETRICO SIMPLES LISO ARMARIO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FRY-TOP ELETRICO SIMPLES LISO ARMARIO

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional Linha 700 com superfície lisa em aço (392x500 mm). Inclui armário e gaveta de recolha de óleo. Potência de 3,6 kW, ideal para cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

### Fry-top elétrico" — Fry-top Elétrico Linha 700 Liso — Principais Vantagens

O **fry-top elétrico da Linha 700** é uma solução robusta e versátil, concebida para atender às exigências de cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes e estabelecimentos similares. A sua superfície de cozedura lisa em aço garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e ovos, proporcionando resultados culinários de excelência. A espessura da placa e o sistema de aquecimento homogêneo asseguram durabilidade e eficiência energética, essenciais para operações de alto volume.

Equipado com um armário inferior, este fry-top oferece um espaço de arrumação prático e integrado, contribuindo para a organização da cozinha e otimizando o fluxo de trabalho. A construção em aço inoxidável confere resistência à corrosão e facilita a limpeza, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a conformidade com as normas de higiene alimentar. É a escolha perfeita para cozinhas que procuram desempenho, durabilidade e funcionalidade num único equipamento.

### Aplicações

Este fry-top elétrico da série 700 é amplamente utilizado em restaurantes, hotéis, cantinas e bares com serviço de refeições, onde a demanda por grelhar é constante. É ideal para confeccionar pequenos-almoços e almoços, permitindo preparar múltiplas porções simultaneamente e com controlo preciso da temperatura. A sua versatilidade torna-o indispensável em qualquer cozinha profissional que procure otimizar a eficiência na preparação de pratos grelhados de forma consistente, especialmente em operações de médio a grande porte.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	400x730x900 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões da Placa</b>	392x500x15 mm
<b>Potência Total</b>	3,6 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso Líquido</b>	108 kg
<b>Peso Bruto</b>	122 kg
<b>Dimensões de Embalagem</b>	870x880x1170 mm
<b>Superfície de Cozedura</b>	Aço liso, 15 mm de espessura
<b>Estrutura</b>	Armário inferior com portas
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato ajustável 50-300 °C
<b>Sistema de Segurança</b>	Termopar em caso de falha do queimador
<b>Outras Características</b>	Gaveta de recolha de óleo em aço inoxidável