

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top Elétrico Nervurado Linha 700 Armário 400x730x900mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.028	<b>Modelo:</b>	FRY-TOP ELETRICO SIMPLES NERVURADO 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 NERVURADO ARMARIO

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico ranhurado, Linha 700, com armário inferior. Superfície de 15 mm em aço ST 52, para grelhar profissionalmente. Dimensões: 400x730x900 mm.

## Descricao Completa

### Fry-top Elétrico Nervurado Linha 700 — Principais Vantagens

Este equipamento profissional oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas de alta exigência. A sua superfície nervurada é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, criando as marcas características e realçando os sabores de cada prato. Projetado para otimizar o espaço e a ergonomia, integra um armário inferior que proporciona arrumação adicional, aumentando a funcionalidade da sua cozinha.

A construção em aço inoxidável e a espessura da chapa de cocção garantem uma distribuição de calor uniforme e rápida, essencial para um desempenho consistente e resultados culinários de excelência. A facilidade de limpeza é um benefício crucial em ambientes profissionais, e este fry-top foi concebido com superfícies ligeiramente inclinadas e gavetas coletoras de gordura para simplificar a manutenção diária, assegurando os mais altos padrões de higiene.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, cantinas e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e de alto desempenho. Este fry-top é perfeito para a preparação de grandes volumes de alimentos grelhados, desde bifes e costeletas a legumes variados, tornando-se uma peça central em qualquer linha de confeção profissional. A sua configuração com armário inferior adapta-se a espaços otimizados, garantindo eficiência operacional no dia a dia.

### Especificações Técnicas

Dimensões Globais	400x730x900 mm
Dimensões da Placa	392x500x15 mm
Potência Total	3,6 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	80 kg / 95 kg

<b>Construção da Placa</b>	Aço de 15 mm ST 52
<b>Construção da Superfície</b>	Aço inoxidável de 3 mm
<b>Temperatura Operacional</b>	50-300°C
<b>Volume</b>	0,45 m <sup>3</sup>