

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Frytop Elétrico de Bancada 2 Zonas - 580x370mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.080	Modelo:	UD3010.080
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	600 x 460 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.080

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas do frytop elétrico de bancada? A: O frytop elétrico de bancada apresenta dimensões de 600x460x250 mm. A sua superfície útil de cozedura é de 580x370 mm, proporcionando um espaço amplo para diversas preparações., Q: Quais são os requisitos de energia para este frytop elétrico? A: Este frytop elétrico funciona com uma potência total de 3,5 kW e requer uma tensão de 230 V. É importante garantir que a instalação elétrica do local cumpra estas especificações para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como é feita a limpeza e manutenção do revestimento cerâmico? A: O revestimento cerâmico do frytop foi desenhado para uma limpeza e manutenção fáceis. Recomenda-se utilizar produtos de limpeza suaves e não abrasivos. A gaveta para recolha de gorduras integrada simplifica a remoção de resíduos, tornando o processo rápido e higiénico., Q: Este equipamento é adequado para uso profissional em cozinhas Horeca? A: Sim, este frytop elétrico de bancada é concebido e fabricado em conformidade com as normas EC, sendo totalmente adequado e otimizado para o uso intensivo em cozinhas profissionais do setor Horeca e hotelaria. A sua robustez em aço inoxidável e a capacidade de cozedura independente em duas zonas garantem durabilidade e eficiência., Q: Quais são as opções de espessura para o revestimento cerâmico e qual a temperatura máxima de cozedura? A: O revestimento cerâmico está disponível com espessuras de 6, 10 e 15 mm, oferecendo versatilidade conforme as necessidades de cozedura. O controlo de temperatura permite atingir até 300°C, ideal para uma vasta gama de pratos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

frytop elétrico bancada, frytop profissional, placa de cozedura elétrica

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14733

Alt Text Imagens

Frytop Bancada Upe 2 Zonas Elect.revest.ceramico

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Frytop Bancada Upe 2 Zonas Elect.revest.ceramico

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Fry-Tops

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 550 / 600, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRFTE7504S,HRMF6004S,HRFTE7506S

Uso Profissional - Dicas	Rentabilize a operação desligando uma das zonas em períodos de baixo fluxo para reduzir o consumo energético sem comprometer a capacidade de resposta imediata., Para prolongar a vida útil do revestimento cerâmico, realize a limpeza com a placa ainda morna utilizando espátulas adequadas, evitando choques térmicos excessivos com gelo., Aproveite o alçado de proteção para manter a organização da linha de montagem, evitando a contaminação cruzada de gorduras entre equipamentos adjacentes.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Proprietários de Hamburguerias Gourmet e Snack-Bars, Gestores de Operações de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	Estrutura totalmente em aço inox, disponível com gaveta para recolha de gorduras. Pés ajustáveis. Revestimento cerâmico (espessura disponível 6, 10 e 15mm) 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.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 600x460x250 mm Superfície útil 580x370 mm Peso líquido: 20 kg Potência: total 3,5 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFD10LTRIF600S,HRMF9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilização das duas zonas independentes para gerir fluxos distintos, preparando simultaneamente ovos e panquecas numa zona a temperatura moderada, enquanto se utiliza a outra zona a alta temperatura para dourar bacon e salsichas com rapidez., Hamburguerias e Snack-Bars de Alto Débito: Exploração da potência de 3,5 kW para selagem rápida de carnes, mantendo a suculência do produto e garantindo a consistência do ponto de cozedura mesmo durante os picos de pedidos, graças à rápida recuperação térmica da placa., Showcooking e Catering de Eventos: Devido ao formato compacto de bancada e ligação monofásica de 230V, é ideal para estações de cozinha ao vivo onde se preparam legumes grelhados e filetes de peixe na hora, oferecendo um aspeto visual limpo e profissional.
Uso Profissional - Introdução	Este frytop elétrico de bancada da Linha 550 é uma solução de alta performance para cozinhas profissionais que exigem produtividade em espaços otimizados, combinando uma construção robusta em aço inoxidável com a precisão térmica de duas zonas independentes. A sua superfície com revestimento cerâmico garante uma inércia térmica superior e uma distribuição de calor uniforme, permitindo selagens perfeitas e uma manutenção rigorosa da higiene em ambientes de serviço contínuo.
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600
Tipo	Fry-Top

Descricao Resumida

Frytop elétrico de bancada com 2 zonas independentes e revestimento cerâmico (superfície útil 580x370 mm). Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Frytop Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhar foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, otimizando o seu espaço de trabalho sem comprometer o desempenho. Com duas zonas de confeção independentes e uma superfície em revestimento cerâmico, permite uma gestão eficiente e versátil na preparação de diversos alimentos, garantindo resultados culinários de excelência. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade na manutenção, elementos cruciais para o ritmo intenso da hotelaria e restauração. A resistência e o controlo preciso da temperatura até 300°C oferecem a flexibilidade necessária para uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, sempre com o ponto de cozedura ideal.

As características de design, como a gaveta para recolha de gorduras e o alçado de proteção contra salpicos, refletem um compromisso com a higiene e a segurança alimentar. Estes detalhes tornam a operação diária mais limpa e organizada, minimizando o tempo gasto em limpeza e maximizando a produtividade da sua equipa. O seu restaurante ou hotel beneficiará de um equipamento fiável e eficiente, capaz de suportar as exigências de um serviço contínuo.

Aplicações Profissionais

O aparelho de cozedura é ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafés e bares que procuram um equipamento versátil para grelhar e saltear. A sua capacidade de resposta a altas temperaturas e as zonas de cozedura independentes fazem dele uma escolha excelente para estabelecimentos com grande volume de trabalho, necessitando de flexibilidade para preparar diferentes pratos em simultâneo. É perfeito para pequenos-almoços, almoços e jantares, adaptando-se facilmente a ementas variadas e ritmos de serviço intensos.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	600x460x250 mm
Superfície útil	580x370 mm
Peso líquido	20 kg
Potência total	3,5 kW
Tensão	230 V
Estrutura	Aço inoxidável
Número de zonas	2 (independentes)
Revestimento da superfície	Cerâmico (espessuras disponíveis: 6, 10 e 15mm)
Controlo de temperatura	Até 300°C
Segurança	Em conformidade com as normas EC

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do revestimento cerâmico neste grelhador de bancada?

O revestimento cerâmico facilita significativamente a limpeza e a manutenção do equipamento. Além disso, proporciona uma distribuição de calor mais uniforme para uma confeção eficiente dos alimentos.

Este aparelho é adequado para quais tipos de estabelecimentos do setor da restauração?

É ideal para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafés e snack-bars. A sua versatilidade e eficiência tornam-no perfeito para preparar diversos alimentos.

As zonas de cozedura neste equipamento são independentes?

Sim, este grelhador possui duas zonas de cozedura totalmente independentes. Isto permite que diferentes alimentos sejam preparados simultaneamente com controlo individual de temperatura, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Quais os principais cuidados de limpeza e manutenção do revestimento cerâmico?

Para prolongar a vida útil do revestimento cerâmico, recomenda-se a limpeza com o aparelho ainda morno, utilizando produtos suaves e não abrasivos. A gaveta para recolha de gorduras simplifica a remoção de resíduos, facilitando o processo diário.

Este frytop é apto para uso profissional intensivo?

Sim, este frytop elétrico foi concebido e fabricado em conformidade com as normas EC. A sua robustez em aço inoxidável e a capacidade de operar com duas zonas de cozedura independentes garantem durabilidade e eficiência para o uso intensivo em cozinhas profissionais.