

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico Cromoduro Liso de Bancada 400x510mm

Informações do Produto

SKU:	MS1170.220.013	Modelo:	FTEL T640 CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEL T640 CRD
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional de bancada com placa lisa cromoduro de 400x510mm, 5 kW, ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

fry-top elétrico bancada — Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este aparelho de confeitaria distingue-se pela sua robustez e desempenho. A sua placa lisa, fabricada em cromoduro de elevada espessura, assegura uma distribuição de calor superior e uma manutenção constante da temperatura em toda a sua superfície, resultando em confeitarias uniformes. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e resultados culinários de excelência, garantindo uma operação contínua e fiável.

Equipado com resistências elétricas blindadas em aço inoxidável Incoloy, este grelhador elétrico oferece durabilidade e resistência à corrosão. A temperatura é facilmente ajustável, permitindo um controlo preciso da cozedura para diferentes tipos de alimentos. Os indicadores luminosos de funcionamento e temperatura proporcionam uma monitorização intuitiva, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. A molheira de gaveta integrada simplifica a limpeza, tornando-o um equipamento prático para o dia a dia.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes movimentados e snack-bares a hotéis e refeitórios que exigem uma produção rápida e consistente. A sua superfície lisa e eficiente é ideal para grelhar carnes, peixes, legumes, ovos e muito mais. A capacidade de manter uma temperatura uniforme permite preparar grandes volumes de alimentos sem comprometer a qualidade, aumentando a produtividade e garantindo a satisfação do cliente em qualquer serviço de restauração.

A versatilidade deste equipamento permite a exploração de diversas ementas, desde o pequeno-almoço ao jantar. A construção em aço inoxidável não só confere uma estética profissional, mas também garante a higiene e facilita a limpeza, características essenciais em qualquer cozinha que opere sob rigorosos padrões de saúde e segurança alimentar. É uma peça fundamental para qualquer chef que procure precisão e consistência na preparação de pratos grelhados.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Potência	5 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	40 kg
Estrutura	Aço Inoxidável
Placa	Cromoduro lisa de elevada espessura

Perguntas Frequentes

Qual a mais-valia da placa de cromoduro neste equipamento?

A placa de cromoduro de elevada espessura garante uma excecional condutividade térmica e uma distribuição de calor uniforme, permitindo cozinhar alimentos de forma mais eficiente e consistente, ideal para os picos de trabalho em cozinhas profissionais.

Como contribui a estrutura em aço inoxidável para a durabilidade?

A estrutura em aço inoxidável não só confere robustez e resistência à corrosão, mas também facilita a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de utilização intensiva como cozinhas de restauração.

Este aparelho é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este equipamento de confeção é ideal para uma ampla variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, snack-bares, hotéis, e cantinas, onde a rapidez e a qualidade na preparação de alimentos grelhados são cruciais.

De que forma a regulação de temperatura beneficia a confeção?

A temperatura regulável permite um controlo preciso para cozinhar diferentes tipos de alimentos, desde delicados legumes a carnes mais espessas, assegurando sempre o ponto de cozedura ideal e evitando queimar ou secar os alimentos.

É fácil de usar e de limpar no dia a dia?

Sim, o aparelho foi concebido a pensar na facilidade de utilização, com indicadores luminosos intuitivos, e na higiene, com uma molheira de gaveta em aço inoxidável que simplifica a remoção de resíduos e a limpeza diária.