

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico Canelado 400x510 mm para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.002	Modelo:	FTEC T640
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTEC T640
Energia	Elétrico, Gás
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600, 700, 900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico canelado com 400x510 mm de área de confeção, ideal para bancadas de cozinhas profissionais. Estrutura em inox, temperatura regulável.

Descricao Completa

Chapa de Cozinha Industrial — Principais Vantagens

Este queimador topo de gama foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional. A sua robustez, aliada ao formato canelado, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para uma confeção perfeita de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais. A estrutura em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilita a manutenção, assegurando um desempenho constante e higiénico, ideal para ambientes de trabalho intensivos.

A incorporação de resistências eléctricas blindadas em aço inoxidável e um termóstato de regulação precisa da temperatura permite um controlo total sobre o processo de cozedura. Os indicadores luminosos de funcionamento e temperatura oferecem visibilidade imediata sobre o estado do equipamento, otimizando a eficiência e a segurança na operação diária. É a escolha adequada para restauradores que procuram fiabilidade e resultados culinários de excelência, sem comprometer a praticidade e a economia de espaço com a sua configuração para bancada.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e snack-bares que necessitam de um sistema de cozedura versátil e eficiente. A sua capacidade de manter uma temperatura homogénea por toda a superfície da placa torna-o ideal para grelhar simultaneamente diferentes tipos de produtos, acelerando o serviço e otimizando a preparação de refeições. A chapa canelada acrescenta um toque especial aos alimentos, com as típicas marcas de grelhado, apelativas para o cliente final. Facilita a gestão de grandes volumes de pedidos, contribuindo para a rápida resposta em períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Tipo:	Fry-top elétrico
Placa:	Canelada
Dimensões da Placa (C x L):	400 x 510 mm
Estrutura:	Aço inoxidável

Material da Placa:	Aço especial de elevada condutividade térmica
Molheira:	Gaveta em aço inox
Resistências:	Elétricas blindadas em aço inox «incoloy»
Controlo de Temperatura:	Regulável
Indicadores Luminosos:	Funcionamento e temperatura
Uniformidade de Temperatura:	Sim, em toda a superfície da placa
Dimensões (L x P x A):	400 x 600 x 270/480 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de uma placa canelada?

Uma placa canelada permite criar as típicas marcas de grelhado nos alimentos, o que aumenta o seu apelo visual. Além disso, ajuda a direcionar a gordura para longe dos alimentos, resultando em pratos mais saudáveis e saborosos.

Este fry-top é adequado para que tipo de alimentos?

É extremamente versátil, ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos e até mesmo alguns tipos de pão. A sua superfície de alta condutividade térmica garante uma cozedura eficiente e uniforme para uma grande variedade de produtos.

A limpeza e manutenção são fáceis?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira de gaveta facilitam bastante a limpeza após o uso. A sua conceção privilegia a higiene, sendo rápido e prático de limpar, o que é fundamental em cozinhas profissionais.

Como funciona o controlo de temperatura?

O equipamento possui um sistema de temperatura regulável que permite ajustar a intensidade do calor conforme a necessidade de cada preparação. Os indicadores luminosos fornecem feedback visual sobre o estado de funcionamento e a temperatura atingida.

Este equipamento é de bancada ou autoportante?

Este modelo é concebido para ser colocado sobre uma bancada de trabalho, otimizando o espaço na sua cozinha. A sua estabilidade e dimensões compactas tornam-no uma adição robusta e prática para qualquer área de confeção profissional.