

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 Duplo Placa Lisa 600x510mm Bancada

Informações do Produto

SKU:	MS1170.220.003	Modelo:	FTEL T660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEL T660
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo, com placa lisa de alta condutividade térmica. Design robusto em aço inox, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

fry-top elétrico — Top Elétrico — Principais Vantagens

Este aparelho de confeitão foi concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Com a sua placa lisa em aço especial de alta condutividade térmica, garante uma temperatura uniforme para resultados culinários consistentes. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento fiável para qualquer estabelecimento de restauração. É a escolha ideal para cozinheiros que procuram um equipamento de alto desempenho e fácil manuseamento.

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é particularmente adequado para restaurantes, cafés, e snack-bares que necessitam de uma solução versátil para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. A sua capacidade de manter uma temperatura constante em toda a superfície de cozinhado é fundamental para a preparação de pratos que exigem precisão, como panquecas ou ovos estrelados, garantindo a satisfação dos seus clientes. É um elemento indispensável numa linha de confeitão moderna e eficiente.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Potência	7.5 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	55 kg
Estrutura	Aço inoxidável

Placa	Aço especial de elevada condutividade térmica, lisa
Molheira	Gaveta em aço inoxidável
Resistências	Elétricas blindadas em aço inoxidável "incoloy"
Controlo de Temperatura	Regulável
Indicador Luminoso	Funcionamento e temperatura

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para este equipamento?

Este fry-top elétrico requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, assegurando o desempenho ideal para operações profissionais.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e a molheira de gaveta removível foram concebidas para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo a higiene na cozinha.

A temperatura da placa é controlável?

Sim, a temperatura é totalmente regulável, permitindo um controlo preciso para cozinhar diversos alimentos de acordo com as necessidades específicas de cada prato.

Posso usar este aparelho para diferentes tipos de alimentos?

Com a sua placa lisa e distribuição uniforme de calor, é versátil para cozinhar uma ampla variedade de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos, sendo ideal para qualquer menu.

Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com as suas dimensões compactas de 600x600x270/480 mm, este equipamento de bancada é uma excelente opção para cozinhas profissionais que precisam otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de confeção.