

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 Duplo, Placa Lisa Cromoduro 600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.012	Modelo:	FTEL T660 CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descrição Resumida

Fry-top elétrico duplo profissional com placa lisa de cromoduro 600x600mm. Ideal para cozedura rápida e uniforme em cozinhas industriais.

Descrição Completa

Fry-top elétrico duplo — top Elétrico — Principais Vantagens

Este aparelho de confeção profissional destaca-se pela sua performance e durabilidade, essencial para qualquer cozinha industrial. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, enquanto a placa de cromoduro de elevada espessura garante o aquecimento rápido e uniforme, sem pontos frios. Permite uma cozedura precisa e eficiente de diversos alimentos, desde carnes a vegetais, tornando-o um equipamento versátil para a restauração.

A presença de uma molheira de gaveta em inox facilita a recolha de molhos e resíduos, contribuindo para a limpeza e higiene durante o serviço. Os indicadores luminosos de funcionamento e temperatura oferecem um controlo intuitivo e seguro, permitindo ao utilizador monitorizar o processo de cozedura com confiança.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável e de alta performance para a preparação de grandes volumes de alimentos. A sua superfície lisa e o controlo preciso da temperatura fazem deste fry-top a escolha acertada para grelhar carnes, peixes, ovos e outros pratos que exigem uma cozedura homogénea e controlada.

A construção pensada para ambientes intensos e a facilidade de limpeza tornam este equipamento numa peça fundamental para otimizar a produtividade e manter os padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. A adaptabilidade a diferentes tipos de alimentos eleva a qualidade da sua ementa, garantindo resultados consistentes e saborosos para os seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

600x600x270/480 mm

Potência	7.5 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	55 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa	Cromoduro lisa de elevada espessura
Temperatura	Regulável, uniforme em toda a superfície

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem da placa de cromoduro?

A placa de cromoduro oferece uma elevada condutividade térmica, garantindo um aquecimento rápido e uma distribuição de temperatura uniforme por toda a superfície, o que é crucial para uma cozedura eficiente e consistente.

2. Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis, onde a demanda por equipamentos robustos e de alta performance é constante.

3. Como é feita a limpeza do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e a molheira de gaveta removível facilitam bastante a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para inox para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

4. Qual o tipo de alimentação elétrica necessária para este fry-top?O equipamento requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, sendo importante verificar a compatibilidade com a instalação elétrica do seu espaço.

5. Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o fry-top possui temperatura regulável e um indicador luminoso, que permite um controlo preciso e monitorização constante da temperatura de cozedura, assegurando os melhores resultados culinários.