

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 Mista 600x510 mm Bancada

Informações do Produto

SKU:	MS1170.220.004	Modelo:	FTEM T660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificações

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

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo com placa mista de 600x510 mm para bancada, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 7.5 kW.

Descricao Completa

Fry-top elétrico duplo — Top Elétrico — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de confeitação foi desenvolvido para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e versatilidade. Com a sua placa mista, permite grelhar e cozinhar uma vasta gama de alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados culinários de excelência. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, tornando-o uma escolha inteligente para restaurantes, cafetarias e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um desempenho fiável e consistente.

Aplicações Profissionais

O Fry-Top Elétrico Duplo com Placa Mista é ideal para uma variedade de ambientes na restauração e hotelaria. É uma solução excecional para cozinhas de restaurantes de grande volume, permitindo o preparo rápido de pratos como carnes, peixes, vegetais e ovos. Em cozinhas de hotel, é perfeito para o serviço de pequenos-almoços e buffets, enquanto em snack-bares e take-away, agiliza a confeitação de sanduíches quentes, hambúrgueres e outros itens populares do menu. A sua capacidade de manter uma temperatura uniforme em toda a superfície de cozimento garante que cada item seja preparado na perfeição, independentemente do tipo de alimento.

Características Técnicas

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

Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Placa	Aço especial de elevada condutividade térmica
Material da Molheira	Aço inoxidável
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox «incoloy»
Controlo de Temperatura	Regulável
Indicadores	Luminoso de funcionamento e temperatura

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma placa mista em um fry-top?

A placa mista combina superfícies lisas e estriadas, ou de diferentes texturas, oferecendo maior flexibilidade para cozinhar vários tipos de alimentos, desde ovos e panquecas na parte lisa a carnes com marca de grelha tradicional nas áreas estriadas.

2. Este fry-top é adequado para uso contínuo em cozinhas com muito movimento?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e as resistências elétricas blindadas foram concebidas para suportar o uso intensivo e contínuo, comum em ambientes de restauração profissional de elevado volume.

3. Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento de grelhar?

A estrutura em aço inoxidável e a molheira de gaveta facilitam a remoção de resíduos e a limpeza diária, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para prolongar a sua vida útil.

4. Qual é o consumo energético aproximado deste fry-top?

Com uma potência de 7.5 kW, este fogão de bancada é eficiente para o seu desempenho. O consumo exato dependerá da intensidade e duração de uso, mas o controlo de temperatura regulável ajuda a gerir os custos energéticos.

5. Existem outras opções de tamanho ou configuração disponíveis para este modelo de fry-top?

Este modelo específico possui dimensões de 600x600x270/480 mm e placa mista. Para outras configurações ou tamanhos, é aconselhável consultar a nossa gama de equipamentos de confeção disponíveis para encontrar a solução que melhor se adapta às suas necessidades.