

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



Fry-top Elétrico Cromoduro Liso de Bancada 400x720 mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.013M	Modelo:	FTEL T740 CRD NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEL T740 CRD NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa lisa cromoduro de 400x720 mm e 4 kW. Ideal para cozinhas profissionais com volume elevado de produção.

Descricao Completa

fry-top elétrico profissional — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de alto volume, este equipamento de confeitaria proporciona um desempenho excepcional. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, suportando o rigor do uso diário em cozinhas profissionais. A placa de superfície lisa cromoduro oferece uma experiência de cozedura consistente, ideal para uma variedade de alimentos, desde carnes a legumes.

A segurança e a eficiência energética são prioritárias, com resistências elétricas blindadas e controle preciso da temperatura. A uniformidade térmica em toda a superfície de cozedura assegura resultados culinários perfeitos, otimizando o processo de preparação e a qualidade final dos pratos.

Aplicações Profissionais

Este fry-top é perfeito para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha industrial que necessite de um fogão de superfície quente fiável e eficaz. É ideal para grelhar carnes, peixes, ovos, sanduíches e outros pratos que exigem uma cozedura rápida e uniforme. A molheira removível de gaveta facilita a gestão de resíduos, contribuindo para uma cozinha mais higiénica e organizada.

Integrando-se harmoniosamente em linhas de confeitaria de 700 mm, esta chapa de grelhar é uma adição valiosa para estabelecimentos que procuram otimizar o seu espaço e fluxo de trabalho, mantendo sempre elevados padrões de qualidade e produção.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	4 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Peso	43 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Placa	Lisa, cromoduro
Cantos da Placa	Arredondados para fácil limpeza
Molheira	Removível de gaveta
Tipo de Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Controlo de Temperatura	Regulável
Indicador	Luminoso de funcionamento
Superfície de Cozedura	Temperatura uniforme

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos podem ser preparados neste fry-top?

Este equipamento versátil permite preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, bifes, ovos, legumes salteados e até mesmo pão torrado, garantindo sempre uma cozedura homogénea e eficiente.

Qual a facilidade de limpeza deste equipamento?

Graças à sua estrutura em aço inoxidável e à placa de grelhar com cantos arredondados, a limpeza é um processo simples. A molheira removível de gaveta contribui significativamente para uma manutenção rápida e higiénica após cada utilização.

Este fry-top é adequado para cozinhas de alta produção?

Sim, o design robusto e a potência de 4 kW tornam-no ideal para ambientes de restauração com alto volume de trabalho. A temperatura uniforme da placa otimiza o tempo de confeção, aumentando a eficiência operacional das cozinhas profissionais.

Com que tipo de instalação elétrica é compatível?

Este fry-top requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, o que o torna apto para a maioria das instalações elétricas industriais e comerciais. Recomenda-se sempre a verificação da compatibilidade com a instalação existente antes da aquisição.

Quais são os principais benefícios da placa cromoduro?

A placa cromoduro oferece uma excelente distribuição de calor e uma superfície antiaderente, o que minimiza a necessidade de óleo e facilita a limpeza. Além disso, a sua resistência à corrosão e ao desgaste prolonga a vida útil do equipamento.