

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Fry-top Elétrico com Placa Canelada 350x570 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.024M	Modelo:	FTEC T740 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTEC T740 NV
Energia	Elétrico, Gás
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico com placa canelada de 350x570 mm, ideal para grelhar diversos alimentos com eficiência e uniformidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fry-top elétrico — Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este equipamento oferece uma solução de confeitão robusta e eficiente. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a placa canelada proporciona um grelhado uniforme e com acabamento apelativo. Um item essencial para a criação de pratos de carne, peixe e vegetais com consistência e sabor.

As resistências elétricas blindadas em aço inox "incoloy" e o controlo de temperatura ajustável asseguram um desempenho térmico excecional. Com um indicador luminoso de funcionamento, a sua utilização é intuitiva e segura, permitindo que a sua equipa se concentre na arte de cozinhar. Este aparelho é uma mais-valia em qualquer linha de confeitão.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, e cantinas. A sua capacidade de grelhar de forma eficiente torna-o perfeito para a confeitão de hambúrgueres, bifes, peixe e legumes, garantindo sempre resultados de alta qualidade. A placa canelada permite criar marcas distintivas nos alimentos, elevando a apresentação dos pratos.

Integrando-se harmoniosamente em cozinhas profissionais de média e grande dimensão, valoriza o seu serviço com um grelhado perfeito. A bandeja removível facilita a recolha de molhos e gorduras, otimizando a higiene e a limpeza diária, fatores cruciais para qualquer espaço de confeitão de alimentos.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Canelada
Dimensões da Placa	350x570 mm
Construção	Aço inoxidável
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"

Controlo de Temperatura	Regulável
Indicadores	Luminoso de funcionamento
Limpeza	Cantos arredondados, molheira removível
Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm

Perguntas Frequentes

Como este fogão contribui para a eficiência da minha cozinha?

A sua placa canelada de aquecimento rápido e uniforme otimiza o tempo de confeção dos alimentos, permitindo preparar mais pratos em menos tempo. A temperatura regulável oferece controlo preciso para diferentes tipos de alimentos, resultando em maior versatilidade.

A limpeza da chapa é realmente fácil?

Sim, o design com cantos arredondados e a molheira de gaveta removível simplificam significativamente o processo de limpeza. Estes elementos facilitam a remoção de resíduos e gorduras, garantindo uma higiene impecável com o mínimo esforço.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta chapa elétrica?

Este equipamento versátil é ideal para grelhar uma ampla variedade de ingredientes, desde carnes e aves a peixes e vegetais. A placa canelada é particularmente eficaz para criar padrões de grelhado atraentes e saborosos.

É adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e as resistências blindadas foram concebidas para suportar o uso intensivo diário em cozinhas com elevado volume de trabalho. Garante um desempenho fiável e duradouro sob as condições mais exigentes.

Quais as vantagens de um fry-top elétrico em comparação com um a gás?

Os modelos elétricos oferecem um controlo de temperatura mais preciso e uma distribuição de calor mais uniforme em toda a superfície da placa. Além disso, a instalação é geralmente mais simples e não requer ligações de gás, ideal para cozinhas com restrições de infraestrutura.