

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



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico Duplo Liso Bancada 650x570 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.001M	Modelo:	FTEL T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEL T770 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	700, 900

Descrição Resumida

Fry-top elétrico duplo com placa lisa de 650x570 mm, ideal para cozinhas profissionais. Oferece controlo preciso de temperatura e fácil limpeza.

Descrição Completa

Fry-top elétrico duplo — top — Principais Vantagens

Este aparelho de confeção foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade excecional e facilidade de manutenção. As placas de grelhar, com cantos suavemente arredondados, minimizam o esforço na limpeza diária, enquanto a molheira removível por gaveta simplifica a gestão de resíduos e líquidos.

Equipado com resistências elétricas blindadas em aço inox, este equipamento proporciona um aquecimento rápido e uniforme. A capacidade de regulação independente de temperatura em duas superfícies de cozedura permite uma flexibilidade notável, otimizando a preparação de diversos alimentos simultaneamente sem interrupções. O indicador luminoso de funcionamento confere um controlo visual imediato do estado operativo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, snack-bares e serviços de catering, este tipo de chapa de cozedura industrial é uma mais-valia em qualquer cozinha que prime pela eficiência e pela qualidade no processo de grelhar. A sua versatilidade permite confeccionar desde carnes e peixes até legumes e ovos, garantindo resultados perfeitos em cada utilização. A capacidade de resposta a picos de trabalho torna-o um aliado indispensável em ambientes profissionais dinâmicos.

Excelente para cozinhas de linha, este fogão de bancada adapta-se perfeitamente a diversas configurações de espaço, contribuindo para uma organização otimizada da área de trabalho. A sua robustez e desempenho consistente apoiam a produtividade da sua equipa, permitindo um serviço de excelência aos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência	8 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	75 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa de grelhar com cantos arredondados?

Os cantos arredondados da placa de grelhar facilitam significativamente a limpeza, evitando o acúmulo de sujeira e garantindo um ambiente de trabalho mais higiênico e eficiente.

Como funciona a regulação de temperatura deste equipamento?

Este equipamento possui resistências elétricas blindadas e permite a regulação de temperatura de modo independente para cada uma das duas superfícies de cozedura, assegurando controle preciso sobre o processo.

A molheira removível agrega algum benefício?

Sim, a molheira removível tipo gaveta simplifica a recolha e descarte de gorduras e resíduos, mantendo a área de trabalho limpa e segura durante o uso e facilitando a manutenção.

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

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cafeterias e serviços de catering, onde a demanda por grelhados de qualidade e a alta produtividade são essenciais para o sucesso do negócio.

A alimentação elétrica de 400V é comum em cozinhas profissionais?

Sim, a alimentação elétrica trifásica de 400V é padrão em cozinhas profissionais de grande e médio porte, garantindo a potência necessária para o desempenho ótimo do equipamento.