

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico Duplo, Placa Lisa Cromoduro Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.016M	Modelo:	FTEL T770 CRD NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEL T770 CRD NV
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo de alta performance com placa lisa cromoduro e controlo de temperatura independente para máxima eficiência e higiene.

Descricao Completa

Fry-top elétrico duplo — Grelhadores de Bancada – Principais Vantagens

Este fogão de chapa lisa de alta performance foi projetado para responder às exigências da restauração profissional. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e a placa em cromoduro, garante durabilidade e uma confeção superior, sendo ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos. A facilidade de limpeza, aliada ao sistema de regulação de temperatura independente de duas zonas, permite otimizar a produtividade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram soluções eficientes para grelhados. A versatilidade do fry-top elétrico duplo permite preparar diferentes pratos em simultâneo, desde carnes e peixes até vegetais, mantendo os sabores distintos e a qualidade necessária para satisfazer os mais altos padrões. É uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial que necessite de uma mesa de trabalho fiável e de alto rendimento.

Características Técnicas

Estrutura	Totalmente em aço inoxidável
Placa de Grelhar	Cromoduro, Lisa, Cantos Arredondados
Dimensões da Placa	650x570 mm
Molheira	Removível, Tipo Gaveta
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox ""incoloy""
Regulação de Temperatura	Sim, independente para 2 superfícies de cozedura
Indicador de Funcionamento	Luminoso
Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência	8 kW

Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	75 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de utilização é este fry-top adequado?

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais que precisam de uma solução robusta e eficiente para grelhar diversos alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, em espaços de média a alta produção.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a placa com cantos arredondados, juntamente com a molheira removível tipo gaveta, foram concebidas para uma limpeza rápida e eficaz, otimizando o tempo de manutenção.

Posso cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem misturar sabores?

Com certeza. Este fry-top duplo dispõe de duas zonas de cozedura com regulação de temperatura independente, o que permite cozinhar diferentes itens ao mesmo tempo, mantendo a integridade dos sabores.

Qual a durabilidade da placa cromoduro?

A placa em cromoduro é reconhecida pela sua elevada resistência e durabilidade. Garante uma longa vida útil do equipamento, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais, conferindo excelente retenção de calor e distribuição uniforme da temperatura.

Consome muita energia?

Com uma potência de 8 kW e alimentação trifásica, este fry-top é concebido para um desempenho energético eficiente em ambientes profissionais, apesar da sua alta capacidade de aquecimento rápido e uniforme.