

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 Canelado 650x570 mm Bancada

Informações do Produto

SKU:	MS1144.220.002M	Modelo:	FTEC T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

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

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo canelado, ideal para cozinhas profissionais. Placa de 650x570 mm, 8 kW de potência, com 2 zonas de cocção independentes e estrutura em inox.

Descricao Completa

Fry-Top Elétrico — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento duplo elétrico é indispensável para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade na confecção de alimentos. Construído integralmente em aço inoxidável, garante resistência e uma limpeza facilitada. A sua placa de cozedura canelada, com cantos arredondados, assegura uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para resultados culinários excepcionais. A molheira removível, em formato de gaveta, simplifica a manutenção e higiene diária do aparelho.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um aparelho robusto e versátil para grelhar diversos tipos de alimentos. A capacidade de operar com duas zonas de cozedura independentes permite gerir diferentes temperaturas em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento. A sua dimensão compacta é perfeita para bancadas, integrando-se facilmente em qualquer configuração de cozinha profissional sem comprometer o espaço.

Características Técnicas

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

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Placa	Canelada
Dimensão da Placa	650x570 mm
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Controlo de Temperatura	Regulável, com indicador luminoso
Zonas de Cozedura	2 independentes
Limpeza	Cantos arredondados, molheira removível

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços se recomenda este equipamento de confeção?

Este equipamento foi concebido para se integrar perfeitamente em cozinhas de restaurantes, snack-bares, hotéis e outras unidades de hotelaria que requerem um desempenho de grelhafiada e duradouro.

Qual a vantagem da placa canelada em relação a uma placa lisa?

A placa canelada permite criar marcas distintivas nos alimentos, simulando o efeito de grelhados tradicionais, e ajuda a escoar gorduras, resultando em pratos mais saudáveis e visualmente mais apelativos.

É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem mistura de sabores?

Sim, a tecnologia de duas zonas de cozedura permite preparar diferentes alimentos a temperaturas distintas no mesmo aparelho, garantindo que os sabores não se misturam e otimizando o tempo de confeção.

Como é feita a limpeza e manutenção do aparelho?

A estrutura em aço inoxidável e os cantos arredondados facilitam a limpeza. A molheira tipo gaveta é removível, simplificando a remoção de resíduos e garantindo uma higiene impecável com o mínimo esforço.

Quais os benefícios de ter resistências elétricas blindadas em aço inox?

As resistências blindadas em aço inox incoloy asseguram uma maior durabilidade e resistência à corrosão, além de proporcionarem um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito uniforme por toda a superfície da placa.