

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 Profissional Placa Mista 650x570mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.025M	Modelo:	FTEM T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa mista 650x570mm. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo alta performance e fácil limpeza.

Descricao Completa

fry-top elétrico profissional — Top — Principais Vantagens

Este fogão de bancada oferece uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais. A sua superfície de confeitação mista, lisa e canelada, permite uma cocção eficiente de diversos alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração.

Equipado com resistências elétricas blindadas e controlo de temperatura ajustável, este grelhador industrial proporciona um aquecimento uniforme e preciso em toda a área da placa. A gaveta de recolha de molhos removível simplifica a limpeza e contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico. É um equipamento concebido para otimizar o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés e operações de catering, este aparelho é perfeito para preparar pequenos-almoços, almoços e jantares de forma rápida e eficaz. A sua adaptabilidade permite confeccionar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, otimizando o espaço e o tempo na sua cozinha. Garante uma resposta eficiente mesmo durante os períodos de maior afluência.

A facilidade de limpeza e a construção robusta tornam-no adequado para ambientes de alta exigência, onde a higiene e a durabilidade são fundamentais. A sua equipa beneficiará da simplicidade de utilização e da fiabilidade deste equipamento, elevando a qualidade das preparações culinárias oferecidas e assegurando a consistência dos pratos.

Características Técnicas

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

Peso	75 kg
Material	Totalmente em Aço Inoxidável
Superfície de Grelhar	Mista (lisa e canelada) com cantos arredondados
Temperatura	Regulável, com indicador luminoso
Gaveta de Molhos	Removível
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Regulações de Cozedura	Possibilidade de 2 superfícies de cozedura

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para o funcionamento?

O fry-top opera com alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, adequado para instalações elétricas industriais.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a placa de grelhar com cantos arredondados, juntamente com a molheira removível, foram concebidas para uma limpeza rápida e eficaz.

Este equipamento permite cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Absolutamente. A placa mista e a capacidade de diferentes regulações de temperatura permitem cozinhar múltiplos itens sem mistura de sabores ou aromas.

Serve para uso intensivo em cozinhas com muito movimento?

Sim, foi projetado com componentes robustos e alta potência (8 kW) para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais e industriais.

Como sei se a temperatura desejada foi atingida?

O equipamento possui um indicador luminoso de funcionamento que sinaliza quando a temperatura regulada foi alcançada e está pronta para uso.