

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Canelado Linha 900 Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.007M	Modelo:	FTEC M940 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTEC M940 NV
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de placa canelada de 380x720 mm, com estrutura móvel em aço inoxidável e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fry-top elétrico — top Canelado — Principais Vantagens

Este equipamento de grelhar profissional foi concebido para responder às exigências de cozinhas de alta performance, assegurando durabilidade e eficiência excecionais. A sua estrutura robusta em aço inoxidável confere-lhe uma resistência superior à corrosão e uma fácil manutenção, características cruciais em ambientes de restauração intensivos. A chapa canelada de 15 mm de espessura garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos, com as marcas de grelha perfeitas.

Com resistências elétricas blindadas em aço inox, o aparelho assegura um aquecimento rápido e uma estabilidade térmica notável. A temperatura é facilmente ajustável através de um controlo preciso, permitindo uma adaptação a diferentes métodos de confeção. A molheira removível tipo gaveta simplifica a limpeza e a gestão de resíduos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico. A base aberta com pés reguláveis oferece flexibilidade na instalação e facilita a limpeza sob o equipamento.

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de manter uma temperatura uniforme em toda a superfície da placa de cozedura permite preparar refeições em grande volume sem comprometer a qualidade. A construção em aço inoxidável e a chapa anti-salpicos de 3 mm garantem a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, um aspeto fundamental para qualquer cozinha profissional.

A versatilidade deste equipamento de aquecimento torna-o indispensável para confeccionar pratos diversos, desde o pequeno-almoço ao jantar. É especialmente adequado para grelhar carnes, peixes, legumes e sanduíches, proporcionando resultados consistentes e apetitosos. A base móvel e os pés reguláveis são uma vantagem para otimizar o espaço e adaptar a altura do equipamento às necessidades ergonómicas da sua equipa.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento

Fry-top elétrico

Superfície de Cozedura	Placa canelada
Dimensões da Placa	380x720 mm
Espessura da Placa	15 mm
Construção	Aço inoxidável
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Controlo de Temperatura	Regulável
Indicadores	Luminoso de funcionamento
Molheira	Removível de gaveta
Chapa Anti-Salpicos	3 mm aço inoxidável
Base	Aberta
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm

Perguntas Frequentes

1. Este fry-top é adequado para que tipo de gastronomia?

Sim, o seu design versátil e a chapa canelada tornam-no perfeito para uma vasta gama de pratos, incluindo carnes grelhadas, peixes, legumes e até sanduíches, adaptando-se a diversas cozinhas e conceitos de restauração.

2. Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é simplificada graças à estrutura em aço inoxidável e aos cantos arredondados da placa de grelhar. A molheira removível de gaveta permite uma fácil recolha de gorduras, garantindo uma higiene diária descomplicada.

3. É possível ajustar a altura do fry-top?

Com certeza. Este fry-top possui pés reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 150 a 200 mm, o que oferece flexibilidade na instalação e uma ergonomia adaptada ao utilizador na sua cozinha.

4. Qual é a principal vantagem da chapa canelada?

A chapa canelada proporciona as tradicionais marcas de grelha nos alimentos, adicionando um apelo visual e realçando os sabores. Além disso, a sua espessura de 15 mm garante uma distribuição de calor superior e uma cozedura eficaz.

5. Consigo controlar a temperatura de forma precisa neste aparelho?

Sim, o fry-top está equipado com um sistema de temperatura regulável e um indicador luminoso de funcionamento, permitindo um controlo exato e consistente do calor para otimizar os resultados de

confeção dos seus pratos.