

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



Fry-top Duplo Elétrico Canelado, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.009M	Modelo:	FTEC M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEC M980 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo canelado de 12 kW, Linha 900. Construção robusta em inox, 2 zonas de cozedura independentes. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fry-top elétrico duplo — top Canelado — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste aparelho de grelhar elétrico duplo, concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável e a superfície de cozedura canelada, com cantos arredondados, garantem uma limpeza fácil e uma higiene impecável. Ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, este equipamento assegura uma temperatura uniforme em toda a superfície, resultando em pratos perfeitamente confeccionados. A gaveta de molhos removível simplifica a gestão dos resíduos, tornando o processo de cozedura mais prático para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este fogão de chapa é a solução perfeita para restaurantes movimentados, cantinas escolares e hotéis que procuram maximizar a produção culinária sem comprometer a qualidade. Dada a sua capacidade de operar com duas superfícies de cozedura independentes e a resistência elétrica blindada, adapta-se a diferentes necessidades de confeção, desde o pequeno-almoço ao jantar. A base aberta e os pés ajustáveis permitem uma integração flexível em qualquer linha de equipamentos da série 900, otimizando o espaço e a ergonomia na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de gralhar	Canelada, com cantos arredondados
Molheira	Removível, tipo gaveta
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Controlo de Temperatura	Regulável

Característica	Detalhe
Indicador	Luminoso de funcionamento
Superfícies de cozedura	2 reguláveis
Espessura da placa	15 mm
Chapa anti-salpicos	Aço inoxidável de 3 mm
Base	Aberta
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	12 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	135 kg

Perguntas Frequentes

De que material é feito o aparelho?

O aparelho é construído inteiramente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes profissionais de cozinha.

Quais as dimensões exatas deste modelo?

As dimensões totais (LPA) são 800x900x850/925 mm, ideal para integrar em linhas de confeção da série 900.

É possível regular a temperatura?

Sim, a temperatura é totalmente regulável e possui um indicador luminoso de funcionamento para maior controlo e segurança durante a utilização.

Quantas zonas de cozedura possui?

Este modelo oferece duas superfícies de cozedura independentes, permitindo diferentes regulações de calor para otimizar a confeção de múltiplos alimentos simultaneamente.

A limpeza é fácil?

Com cantos arredondados na superfície de grelhar e uma gaveta de molhos removível, a limpeza é simplificada, promovendo a higiene e a manutenção sem esforço.