

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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, Placa Mista Cromoduro, Linha 900

Informações do Produto

SKU:	MS1114.220.016M	Modelo:	FTEM M980 CRD NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

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

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo, com placa mista cromoduro de 780x720 mm e 12 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

fry-top elétrico industrial — Top Profissional — Principais Vantagens

Este queimador modular elétrico com chapa mista cromoduro oferece uma solução de confecção robusta e eficiente para a sua cozinha industrial. Concebido para suportar o uso intensivo diário, a sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção. A capacidade de atingir e manter uma temperatura uniforme em toda a superfície de cozedura permite preparar uma vasta gama de alimentos com resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que exija um equipamento de grelhar de alto desempenho. A placa de cozedura mista, que combina superfícies lisas e caneladas, é perfeita para preparar carnes, peixes, vegetais e até panquecas ou ovos. Com dois níveis de temperatura ajustáveis, este aparelho versátil adapta-se a diversas necessidades culinárias, otimizando o fluxo de trabalho na preparação de refeições.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável
Material da Placa	Chapa mista cromoduro (780x720 mm)
Espessura da Placa	15 mm
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox (Incoloy)
Controlo de Temperatura	Regulável
Segurança	Indicador luminoso de funcionamento
Funcionalidades Adicionais	Gaveta moledouro removível; Chapa anti-salpicos em aço inoxidável de 3 mm; Pés reguláveis (150 a 200 mm)

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	12 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	135 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem do cromoduro?

A placa cromoduro oferece uma superfície de cozedura mais resistente a riscos e corrosão, além de proporcionar uma condução de calor superior, resultando numa cozedura mais eficiente e uniforme dos alimentos.

2. Este fry-top é adequado para que tipo de alimentos?

Graças à sua placa mista, é extremamente versátil, permitindo grelhar desde carnes e peixes a legumes, ovos e panquecas. É perfeito para uma ementa variada em cozinhas profissionais.

3. Como é feita a limpeza do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e a placa com cantos arredondados, juntamente com a molheira removível, tornam a limpeza muito simples e rápida, garantindo assim a máxima higiene na sua cozinha.

4. Posso controlar a temperatura por zonas?

Sim, o equipamento permite diferentes regulações de temperatura para as duas superfícies de cozedura, oferecendo flexibilidade para preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente e com precisão.

5. Quais são os requisitos de instalação elétrica?

O fry-top requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz e tem uma potência de 12 kW. Recomendamos a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.