

Ficha Técnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fry-top Elétrico de Bancada, Placa Canelada 380x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.007C	Modelo:	MEFT498R
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEFT498R
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional com placa canelada de 380x720 mm e 6 kW de potência, ideal para cozinhas com elevada procura.

Descricao Completa

Explore a eficiência do aparelho elétrico de cocção profissional, concebido para cozinhas de alta exigência. Com uma placa canelada de 380x720 mm, este equipamento é ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo resultados consistentes e deliciosos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o um aliado indispensável no seu espaço de trabalho.

fry-top elétrico — top — Principais Vantagens

Este fogão elétrico distingue-se pela sua estrutura em aço inoxidável, que oferece resistência à corrosão e uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Os manípulos ergonómicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, garantem um manuseamento seguro e higiénico. A facilidade de acesso aos componentes funcionais pela parte frontal simplifica a manutenção, minimizando o tempo de inatividade. O perfil anti-salpico curvado protege as áreas circundantes, mantendo a cozinha mais limpa e organizada.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares que procuram otimizar a sua capacidade de produção. A sua placa canelada é versátil para grelhar carnes, peixes, legumes e até mesmo tostas, permitindo uma finalização profissional para cada prato. A alimentação elétrica e a potência de 6 kW garantem um aquecimento rápido e uniforme, essencial para um serviço eficiente durante os períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Potência Total	6 kW

Peso	62 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão da placa de cocção?

A placa tem dimensões de 380x720 mm, oferecendo uma área generosa para cozinhar múltiplos itens simultaneamente.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o perfil anti-salpico curvado foram projetados para facilitar a limpeza e a manutenção da higiene.

Os manípulos oferecem alguma proteção adicional?

Os manípulos são ergonómicos e possuem anéis de proteção anti-gorduras, garantindo segurança e higiene durante a utilização.

É possível aceder aos componentes internos para manutenção?

Sim, o design permite um fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal, simplificando qualquer intervenção técnica.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este fry-top?

Este equipamento requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, assegurando um desempenho consistente e potente.