

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 rapido
ao produto



Fry-top Elétrico Top, Placa Lisa, 800x900x250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.008C	Modelo:	MEFT998L
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEFT998L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de placa lisa 800x900x250 mm para cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável robusto, oferece 12 kW de potência.

Descricao Completa

Fry-top elétrico profissional — top Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao uso intensivo, este equipamento robusto oferece uma superfície de cozinhado homogênea e de alta performance. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes profissionais de restauração. Os seus componentes internos são facilmente acessíveis para manutenção.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais, este churrasqueiro industrial é perfeito para restaurantes, cafeterias e hotéis que procuram eficiência e rapidez na preparação de alimentos. Permite um cozedura uniforme de carnes, peixes, vegetais e outros pratos, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente. A chapa de cocção elétrica integrada assegura controlo preciso da temperatura.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Potência total	12 kW
Peso	100 kg

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para este fry-top?

Este equipamento requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, ideal para instalações profissionais.

É fácil de limpar?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o design ergonómico anti-salpicos facilitam a limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene na sua cozinha.

Que tipo de alimentos posso confeccionar neste equipamento?

Pode confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes até vegetais e ovos, graças à sua placa lisa que distribui o calor de forma uniforme.

Este fry-top é adequado para uso continuado?

Sim, foi concebido para o uso intensivo em cozinhas profissionais, com uma construção robusta e uma potência que suporta longos períodos de operação.

Qual o peso do fry-top?

O equipamento pesa 100 kg, indicando a sua robustez e estabilidade em ambiente de cozinha de grande movimento.