

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 Canelado, 780x720 mm, Linha 900

Informações do Produto

SKU:	MS1134.220.009C	Modelo:	MEFT998R
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	MEFT998R
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Fry-top elétrico canelado de 12 kW, 780x720 mm, em aço inox para restauração profissional. Placa antiaderente e manípulos ergonômicos.

Descrição Completa

O equipamento de confeitaria com placa canelada de 780x720 mm oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para desempenho superior, este aparelho permite confeccionar uma variedade de alimentos com marcas de grelha atraentes, ideal para carnes, vegetais e muito mais. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento valioso para qualquer estabelecimento de restauração.

Com um design inteligente que prioriza a funcionalidade, o aparelho integra-se perfeitamente em ambientes de trabalho intensivo. Os manípulos ergonômicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, asseguram uma utilização segura e confortável, enquanto o perfil anti-salpico curvado mantém a área de trabalho mais limpa. A manutenção é simplificada graças ao fácil acesso aos componentes funcionais pela parte frontal, minimizando o tempo de inatividade. Este fogão industrial é a escolha acertada para otimizar a sua produção.

fry-top elétrico — top industrial — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene em ambientes de cozinha intensivos.
- Manípulos ergonômicos com proteção anti-gorduras, promovendo segurança e conforto durante o uso prolongado.
- Placa canelada que permite a confeitaria de alimentos com marcas de grelha profissionais, realçando a apresentação dos pratos.
- Fácil acesso aos componentes funcionais pela parte frontal, agilizando a manutenção e reduzindo interrupções no serviço.
- Perfil anti-salpico ergonômico e curvado, contribuindo para uma maior limpeza e organização da estação de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozinhado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um desempenho

consistente e de alta capacidade. A sua versatilidade permite preparar desde bifes suculentos a legumes grelhados e sanduíches, tornando-o indispensável em cozinhas com menus variados. É especialmente adequado para linhas de confeção de grande volume, onde a rapidez e a qualidade são cruciais.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

- Este aparelho de cozinhado é adequado para que tipo de estabelecimentos?**
É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e refeitórios que procuram uma solução de cozinha robusta e de alta capacidade para a confeção de diversos alimentos.
- Qual a principal vantagem da estrutura em aço inoxidável?**
A estrutura em aço inoxidável confere ao equipamento uma durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilita significativamente a limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- A placa canelada permite que tipo de confeção?**
A placa canelada é perfeita para criar marcas de grelha esteticamente agradáveis em carnes, peixes, vegetais e outros alimentos, adicionando um toque profissional aos pratos e melhorando a sua apresentação.
- Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?**
Graças ao fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal, a manutenção é simplificada e a limpeza torna-se mais eficiente, garantindo a longevidade do equipamento e a minimização do tempo de inatividade.
- O equipamento é seguro de usar em ambientes de cozinha movimentados?**
Sim, os manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras e o perfil anti-salpico curvado foram concebidos para proporcionar segurança e conforto, mesmo em ambientes de cozinha de alta intensidade, protegendo o operador de salpicos e calor excessivo.