

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 Linha 900, Placa Mista 780x720 mm

Informações do Produto

SKU:	MS1134.220.010C	Modelo:	MEFT998LR
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	MEFT998LR
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Fry-top elétrico profissional Linha 900 com placa mista (2/3 lisa, 1/3 canelada) de 780x720 mm e potência de 12 kW. Ideal para cozinhas exigentes.

Descrição Completa

fry-top elétrico — Top — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é ideal para cozinhas profissionais que exigem alta performance na confecção de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes de restauração movimentados. Desfrute de versatilidade na preparação de diversos pratos, desde carnes grelhadas a legumes salteados, com a placa mista que combina superfícies lisa e canelada.

Os manípulos ergonômicos, complementados por anéis de proteção anti-gorduras, asseguram um manuseamento seguro e higiênico. Além disso, o design inteligente permite um acesso frontal simplificado a todos os componentes funcionais, otimizando a manutenção e reduzindo o tempo de inatividade operacional. A chaminé em aço inox não só tem um design apelativo, como também contribui para uma exaustão eficiente.

Aplicações Profissionais

Um aparelho de confecção como este é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis e refeitórios, onde o volume e a qualidade do cozinhado são prioritários. A capacidade de conjugar diferentes técnicas de cocção numa única superfície torna-o indispensável para otimizar o espaço e a eficiência na cozinha. É, em suma, um complemento valioso para equipar qualquer linha de cozedura industrial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Característica	Detalhe
Potência Total	12 kW
Peso	100 kg
Estrutura	Aço Inox
Tipo de Placa	2/3 lisa e 1/3 canelada
Dimensões da Placa	780x720 mm

Perguntas Frequentes

Que tipo de cozinha é ideal para este equipamento?

Este fry-top elétrico é perfeitamente adequado para cozinhas de alta produção em restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de cozedura rápida e eficiente.

Como se realiza a limpeza e manutenção do fry-top?

A estrutura em aço inoxidável e o acesso frontal aos componentes facilitam a limpeza diária e a manutenção periódica, assegurando uma higiene impecável e prolongando a vida útil do aparelho.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

Sim, a placa mista com áreas lisa e canelada permite preparar uma variedade de alimentos, como carnes, peixes, legumes e ovos, otimizando o tempo de confeção e a versatilidade do menu.

Quais as vantagens de ter um fry-top elétrico em comparação com um a gás?

Os modelos elétricos oferecem um controlo mais preciso da temperatura e uma aquecimento uniforme. São também mais ecológicos e podem ser mais fáceis de instalar em algumas configurações de cozinha profissional.

A chaminé em aço inox é amovível para limpeza?

O design da chaminé em aço inox não só é atraente, como foi concebido para ser prático, embora detalhes específicos sobre a sua amovibilidade para limpeza devam ser confirmados com o manual técnico para evitar danos.