

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top Eléctrico Magnus, Placa Lisa, 5 kW, 400x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.001	Modelo:	FTEL T640
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEL T640

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa lisa em aço especial. Potência de 5 kW, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico — top — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria destaca-se pela sua robustez e eficiência. A placa lisa em aço especial de alta condutividade térmica assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes delicadas a vegetais. A estrutura em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também uma limpeza e manutenção simplificadas, aspetos cruciais para qualquer estabelecimento de restauração.

A sua operação intuitiva, com temperatura regulável e indicadores luminosos, permite um controlo preciso durante a cocção, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade. A bandeja de recolha de molhos, facilmente removível, facilita a gestão da sujidade e contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico. Este grelhador elétrico é a solução robusta para otimizar o espaço na sua bancada, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de restauração rápida e unidades de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. É ideal para preparar hambúrgueres, bifos, ovos, legumes salteados e uma infinidade de pratos que requerem uma superfície de cozedura rápida e eficaz. A sua compactidade permite a integração harmoniosa em linhas de confeitaria de pequena e média dimensão, como as linhas 550 e 600, maximizando a produtividade do espaço disponível. A versatilidade deste aparelho permite agilizar os processos na sua cozinha, melhorando a resposta ao cliente em períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Potência	5 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Peso	40 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material da Placa	Aço especial de elevada condutividade térmica
Resistências	Blindadas em aço inox "incoloy"
Controlo de Temperatura	Regulável
Molheira	De gaveta em aço inox

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa lisa em aço especial?

A placa lisa em aço especial garante uma elevada condutividade térmica, o que permite uma temperatura uniforme em toda a superfície para uma cozedura precisa e consistente dos alimentos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a bandeja de recolha de molhos removível foram projetadas para facilitar a limpeza e garantir a higiene na sua cozinha profissional.

Posso controlar a temperatura de cozedura?

Sim, este grelhador dispõe de um sistema de temperatura regulável e indicadores luminosos que permitem um controlo exato e ajustes precisos durante a preparação dos seus pratos.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, snack-bars, cafés e hotéis, que procurem eficiência e durabilidade na confeção de alimentos.

Quais as dimensões e potência deste aparelho?

O equipamento possui dimensões de 400x600x270/480 mm (LPA) e uma potência de 5 kW, sendo adequado para otimizar o espaço em bancadas de cozinhas profissionais.