

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: 20/05/2026

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, bifes, 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.