

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top Eléctrico Canelado 400x510 mm para Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1170.220.002	<b>Modelo:</b>	FTEC T640
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	FTEC T640

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico canelado com 400x510 mm de área de confeção, ideal para bancadas de cozinhas profissionais. Estrutura em inox, temperatura regulável.

## Descricao Completa

### Chapa de Cozinha Industrial — Principais Vantagens

Este queimador topo de gama foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional. A sua robustez, aliada ao formato canelado, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para uma confeção perfeita de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais. A estrutura em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilita a manutenção, assegurando um desempenho constante e higiénico, ideal para ambientes de trabalho intensivos.

A incorporação de resistências eléctricas blindadas em aço inoxidável e um termóstato de regulação precisa da temperatura permite um controlo total sobre o processo de cozedura. Os indicadores luminosos de funcionamento e temperatura oferecem visibilidade imediata sobre o estado do equipamento, otimizando a eficiência e a segurança na operação diária. É a escolha adequada para restauradores que procuram fiabilidade e resultados culinários de excelência, sem comprometer a praticidade e a economia de espaço com a sua configuração para bancada.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e snack-bares que necessitam de um sistema de cozedura versátil e eficiente. A sua capacidade de manter uma temperatura homogénea por toda a superfície da placa torna-o ideal para grelhar simultaneamente diferentes tipos de produtos, acelerando o serviço e otimizando a preparação de refeições. A chapa canelada acrescenta um toque especial aos alimentos, com as típicas marcas de grelhado, apelativas para o cliente final. Facilita a gestão de grandes volumes de pedidos, contribuindo para a rápida resposta em períodos de maior afluência.

### Características Técnicas

<b>Tipo:</b>	Fry-top elétrico
<b>Placa:</b>	Canelada
<b>Dimensões da Placa (C x L):</b>	400 x 510 mm
<b>Estrutura:</b>	Aço inoxidável

<b>Material da Placa:</b>	Aço especial de elevada condutividade térmica
<b>Molheira:</b>	Gaveta em aço inox
<b>Resistências:</b>	Elétricas blindadas em aço inox «incoloy»
<b>Controlo de Temperatura:</b>	Regulável
<b>Indicadores Luminosos:</b>	Funcionamento e temperatura
<b>Uniformidade de Temperatura:</b>	Sim, em toda a superfície da placa
<b>Dimensões (L x P x A):</b>	400 x 600 x 270/480 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem de uma placa canelada?**

Uma placa canelada permite criar as típicas marcas de grelhado nos alimentos, o que aumenta o seu apelo visual. Além disso, ajuda a direcionar a gordura para longe dos alimentos, resultando em pratos mais saudáveis e saborosos.

### **Este fry-top é adequado para que tipo de alimentos?**

É extremamente versátil, ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos e até mesmo alguns tipos de pão. A sua superfície de alta condutividade térmica garante uma cozedura eficiente e uniforme para uma grande variedade de produtos.

### **A limpeza e manutenção são fáceis?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira de gaveta facilitam bastante a limpeza após o uso. A sua conceção privilegia a higiene, sendo rápido e prático de limpar, o que é fundamental em cozinhas profissionais.

### **Como funciona o controlo de temperatura?**

O equipamento possui um sistema de temperatura regulável que permite ajustar a intensidade do calor conforme a necessidade de cada preparação. Os indicadores luminosos fornecem feedback visual sobre o estado de funcionamento e a temperatura atingida.

### **Este equipamento é de bancada ou autoportante?**

Este modelo é concebido para ser colocado sobre uma bancada de trabalho, otimizando o espaço na sua cozinha. A sua estabilidade e dimensões compactas tornam-no uma adição robusta e prática para qualquer área de confeção profissional.