

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top Eléctrico Duplo Placa Mista 600x510 mm Bancada

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1170.220.004 | Modelo: | FTEM T660 |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 55 kg | Dimensões: | 600 x 600 x 270 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | FTEM T660 |

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo com placa mista de 600x510 mm para bancada, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 7.5 kW.

Descricao Completa

Fry-top elétrico duplo — Top Elétrico — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de confeitaria foi desenvolvido para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e versatilidade. Com a sua placa mista, permite grelhar e cozinhar uma vasta gama de alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados culinários de excelência. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, tornando-o uma escolha inteligente para restaurantes, cafeterias e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um desempenho fiável e consistente.

Aplicações Profissionais

O Fry-Top Elétrico Duplo com Placa Mista é ideal para uma variedade de ambientes na restauração e hotelaria. É uma solução excepcional para cozinhas de restaurantes de grande volume, permitindo o preparo rápido de pratos como carnes, peixes, vegetais e ovos. Em cozinhas de hotel, é perfeito para o serviço de pequenos-almoços e buffets, enquanto em snack-bares e take-away, agiliza a confeitaria de sanduíches quentes, hambúrgueres e outros itens populares do menu. A sua capacidade de manter uma temperatura uniforme em toda a superfície de cozimento garante que cada item seja preparado na perfeição, independentemente do tipo de alimento.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------|---|
| Dimensões (LPA) | 600x600x270/480 mm |
| Potência | 7.5 kW |
| Alimentação Elétrica | 400V/3/50 Hz |
| Peso | 55 kg |
| Material da Estrutura | Aço inoxidável |
| Material da Placa | Aço especial de elevada condutividade térmica |
| Material da Molheira | Aço inoxidável |

| | |
|--------------------------------|---|
| Resistências | Elétricas blindadas em aço inox «incoloy» |
| Controlo de Temperatura | Regulável |
| Indicadores | Luminoso de funcionamento e temperatura |

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma placa mista em um fry-top?

A placa mista combina superfícies lisas e estriadas, ou de diferentes texturas, oferecendo maior flexibilidade para cozinhar vários tipos de alimentos, desde ovos e panquecas na parte lisa a carnes com marca de grelha tradicional nas áreas estriadas.

2. Este fry-top é adequado para uso contínuo em cozinhas com muito movimento?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e as resistências elétricas blindadas foram concebidas para suportar o uso intensivo e contínuo, comum em ambientes de restauração profissional de elevado volume.

3. Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento de grelhar?

A estrutura em aço inoxidável e a molheira de gaveta facilitam a remoção de resíduos e a limpeza diária, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para prolongar a sua vida útil.

4. Qual é o consumo energético aproximado deste fry-top?

Com uma potência de 7.5 kW, este fogão de bancada é eficiente para o seu desempenho. O consumo exato dependerá da intensidade e duração de uso, mas o controlo de temperatura regulável ajuda a gerir os custos energéticos.

5. Existem outras opções de tamanho ou configuração disponíveis para este modelo de fry-top?

Este modelo específico possui dimensões de 600x600x270/480 mm e placa mista. Para outras configurações ou tamanhos, é aconselhável consultar a nossa gama de equipamentos de confeção disponíveis para encontrar a solução que melhor se adapta às suas necessidades.