

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: 16/05/2026

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 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | FTEM T660 |

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Duplo — Principais Vantagens

O fry-top elétrico duplo (também conhecido como chapa elétrica) é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência na confecção de uma vasta gama de pratos. Com uma placa mista de 600x510 mm, permite grelhar e cozinhar em simultâneo diferentes tipos de alimentos, otimizando o espaço e o tempo de preparação em ambientes de ritmo acelerado.

Construído em aço inoxidável de alta durabilidade, este equipamento assegura uma longa vida útil e fácil manutenção. A placa de grande espessura em aço especial garante uma elevada condutividade térmica, distribuindo o calor de forma uniforme por toda a superfície para resultados de confecção consistentes e de alta qualidade.

As resistências elétricas blindadas em aço inox "incoloy" e o sistema de regulação de temperatura preciso, com indicadores luminosos, oferecem controlo total sobre o processo de confecção. Esta tecnologia avançada garante um desempenho energético otimizado e uma resposta rápida às variações de temperatura necessárias para diferentes preparações culinárias.

Aplicações

Este fry-top elétrico é perfeito para diversos estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafés e bares. A sua capacidade de confecção mista torna-o indispensável para a preparação de carnes, peixes, vegetais e ovos, ideal para menus variados e com alta procura. A robustez e facilidade de limpeza são cruciais para operações diárias com grande volume.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|--------------------|
| Dimensões (LPA) | 600x600x270/480 mm |
| Potência | 7.5 kW |
| Alimentação Elétrica | 400V/3/50 Hz |

| | |
|--------------------------------|--|
| Peso | 55 kg |
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Placa | Aço especial de elevada condutividade térmica, mista |
| Molheira | Gaveta em aço inox |
| Resistências | Elétricas blindadas em aço inox "incoloy" |
| Controlo de Temperatura | Regulável, com indicador luminoso |