

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top Elétrico Duplo, Placa Mista Cromoduro 600x510 mm, Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1170.220.016	<b>Modelo:</b>	FTEM T660 CRD
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	FTEM T660 CRD

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo linha 600, placa mista em cromoduro de 600x510 mm para uso profissional. Potência de 7.5 kW para cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

### Fry-top Elétrico Duplo — Principais Vantagens

Este fry-top elétrico duplo (também designado como chapa ou grelhador) é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que procuram eficiência e precisão na confecção de alimentos. A sua superfície de cocção mista cromoduro assegura uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excepcional, perfeita para um uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Com regulação independente de temperatura e indicadores luminosos, este equipamento facilita o controlo preciso do processo de cocção, permitindo preparar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes e de alta qualidade. A estrutura robusta em aço inoxidável garante resistência e facilidade de limpeza, fundamentais para a higiene e longevidade do equipamento.

A placa de elevada condutividade térmica proporciona um aquecimento rápido e uma manutenção estável da temperatura. O sistema de molheira de gaveta em aço inox simplifica a gestão de resíduos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e organizado.

### Aplicações

Este fry-top é perfeitamente adequado para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável para grelhar, selar e cozer diversos alimentos. A sua superfície mista é versátil para carnes, peixes, vegetais e ovos, otimizando o processo de confecção em pico de produção.

Ideal para cozinhas com elevado volume de encomendas, onde a uniformidade da temperatura e a facilidade de limpeza são cruciais para manter a qualidade dos alimentos e a eficiência operacional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Potência	7.5 kW

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Alimentação elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Peso</b>	55 kg
<b>Modelo</b>	FTEM T660 CRD