

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top Eléctrico de Bancada, Placa Lisa Total, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.010M	Modelo:	FTEL T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEL T740 NV

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada linha 700, com placa lisa de 350x570 mm para grelhagem eficiente e uniforme. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fry-top elétrico — top Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais mais movimentadas. A sua estrutura em aço inoxidável garante maior durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho constante ao longo do tempo. A placa de cozedura lisa e os cantos arredondados facilitam significativamente a limpeza após cada utilização.

A distribuição uniforme da temperatura em toda a superfície de cozinhado permite um grelhado de alta qualidade, ideal para uma variedade de alimentos, desde carnes e vegetais a ovos e crêpes. A gaveta de recolha de molhos removível contribui para uma operação higiénica e simplifica a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

O aparelho elétrico é uma solução versátil para restaurantes, cafetarias, snack-bares e hotelaria que procuram uma superfície de confeção fiável e de alto desempenho. É particularmente adequado para estabelecimentos com grande volume de produção que necessitam de preparar rapidamente pequenos-almoços, almoços ou jantares. A sua instalação em bancadas liberta espaço, sendo ideal para cozinhas de dimensões reduzidas ou para integrar em linhas de confeção existentes.

A capacidade de regular a temperatura com precisão, juntamente com o indicador luminoso de funcionamento, proporciona controlo total sobre o processo de cozinhado, resultando em pratos perfeitamente confeccionados e consistentes. É uma adição valiosa para qualquer cozinha que valorize a eficiência, durabilidade e facilidade de utilização.

Características Técnicas

Dimensões da Placa	350x570 mm
Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	4 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Peso	43 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Grelhar	Cantos arredondados
Molheira	Removível de gaveta
Resistências	Inox «incoloy»
Controlo de Temperatura	Regulável
Indicador	Luminoso de funcionamento

Perguntas Frequentes

A placa de cozinhado é fácil de limpar?

Sim, a placa possui cantos arredondados e é fabricada em aço inoxidável, facilitando bastante a sua limpeza e manutenção diária, garantindo higiene e rapidez na sua cozinha.

Este fry-top pode ser utilizado para diferentes tipos de alimentos?

Com certeza. A temperatura uniforme em toda a superfície torna-o ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos, como carnes, peixes, vegetais e até mesmo panquecas, permitindo versatilidade na sua ementa.

É possível controlar a temperatura da superfície de cozedura?

Sim, o equipamento dispõe de controlo de temperatura regulável, o que permite ajustar o calor de acordo com os requisitos de cada prato, assegurando resultados culinários precisos.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, o design de bancada deste fry-top é perfeito para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, sendo compacto e eficiente para a utilização diária.

Como é feita a recolha de molhos e resíduos?

O fry-top incorpora uma gaveta de molheira amovível, que simplifica a recolha de gorduras e resíduos de alimentos, contribuindo para uma operação limpa e prática.