

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-top Eléctrico Cromoduro Liso de Bancada 400x720 mm Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1144.220.013M	<b>Modelo:</b>	FTEL T740 CRD NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FTEL T740 CRD NV

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa lisa cromoduro de 400x720 mm e 4 kW. Ideal para cozinhas profissionais com volume elevado de produção.

## Descricao Completa

### fry-top elétrico profissional — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de alto volume, este equipamento de confeitaria proporciona um desempenho excepcional. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, suportando o rigor do uso diário em cozinhas profissionais. A placa de superfície lisa cromoduro oferece uma experiência de cozimento consistente, ideal para uma variedade de alimentos, desde carnes a legumes.

A segurança e a eficiência energética são prioritárias, com resistências elétricas blindadas e controle preciso da temperatura. A uniformidade térmica em toda a superfície de cozimento assegura resultados culinários perfeitos, otimizando o processo de preparação e a qualidade final dos pratos.

### Aplicações Profissionais

Este fry-top é perfeito para restaurantes, hotéis, snack-bars e qualquer cozinha industrial que necessite de um fogão de superfície quente fiável e eficaz. É ideal para grelhar carnes, peixes, ovos, sanduíches e outros pratos que exigem uma cozimento rápida e uniforme. A molheira removível de gaveta facilita a gestão de resíduos, contribuindo para uma cozinha mais higiênica e organizada.

Integrando-se harmoniosamente em linhas de confeitaria de 700 mm, esta chapa de grelhar é uma adição valiosa para estabelecimentos que procuram otimizar o seu espaço e fluxo de trabalho, mantendo sempre elevados padrões de qualidade e produção.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	4 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	43 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável

<b>Tipo de Placa</b>	Lisa, cromoduro
<b>Cantos da Placa</b>	Arredondados para fácil limpeza
<b>Molheira</b>	Removível de gaveta
<b>Tipo de Resistências</b>	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
<b>Controlo de Temperatura</b>	Regulável
<b>Indicador</b>	Luminoso de funcionamento
<b>Superfície de Cozedura</b>	Temperatura uniforme

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de alimentos podem ser preparados neste fry-top?**

Este equipamento versátil permite preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, bifes, ovos, legumes salteados e até mesmo pão torrado, garantindo sempre uma cozedura homogénea e eficiente.

### **Qual a facilidade de limpeza deste equipamento?**

Graças à sua estrutura em aço inoxidável e à placa de grelhar com cantos arredondados, a limpeza é um processo simples. A molheira removível de gaveta contribui significativamente para uma manutenção rápida e higiénica após cada utilização.

### **Este fry-top é adequado para cozinhas de alta produção?**

Sim, o design robusto e a potência de 4 kW tornam-no ideal para ambientes de restauração com alto volume de trabalho. A temperatura uniforme da placa otimiza o tempo de confeção, aumentando a eficiência operacional das cozinhas profissionais.

### **Com que tipo de instalação elétrica é compatível?**

Este fry-top requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, o que o torna apto para a maioria das instalações elétricas industriais e comerciais. Recomenda-se sempre a verificação da compatibilidade com a instalação existente antes da aquisição.

### **Quais são os principais benefícios da placa cromoduro?**

A placa cromoduro oferece uma excelente distribuição de calor e uma superfície antiaderente, o que minimiza a necessidade de óleo e facilita a limpeza. Além disso, a sua resistência à corrosão e ao desgaste prolonga a vida útil do equipamento.