

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top Eléctrico com Placa Canelada 350x570 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1144.220.024M	<b>Modelo:</b>	FTEC T740 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	FTEC T740 NV

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico com placa canelada de 350x570 mm, ideal para grelhar diversos alimentos com eficiência e uniformidade em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fry-top elétrico — Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este equipamento oferece uma solução de confeitura robusta e eficiente. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a placa canelada proporciona um grelhado uniforme e com acabamento apelativo. Um item essencial para a criação de pratos de carne, peixe e vegetais com consistência e sabor.

As resistências elétricas blindadas em aço inox "incoloy" e o controlo de temperatura ajustável asseguram um desempenho térmico excepcional. Com um indicador luminoso de funcionamento, a sua utilização é intuitiva e segura, permitindo que a sua equipa se concentre na arte de cozinhar. Este aparelho é uma mais-valia em qualquer linha de confeitura.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, e cantinas. A sua capacidade de grelhar de forma eficiente torna-o perfeito para a confeitura de hambúrgueres, bifés, peixe e legumes, garantindo sempre resultados de alta qualidade. A placa canelada permite criar marcas distintivas nos alimentos, elevando a apresentação dos pratos.

Integrando-se harmoniosamente em cozinhas profissionais de média e grande dimensão, valoriza o seu serviço com um grelhado perfeito. A bandeja removível facilita a recolha de molhos e gorduras, otimizando a higiene e a limpeza diária, fatores cruciais para qualquer espaço de confeitura de alimentos.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Placa</b>	Canelada
<b>Dimensões da Placa</b>	350x570 mm
<b>Construção</b>	Aço inoxidável
<b>Resistências</b>	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"

<b>Controlo de Temperatura</b>	Regulável
<b>Indicadores</b>	Luminoso de funcionamento
<b>Limpeza</b>	Cantos arredondados, molheira removível
<b>Dimensões (LPA)</b>	400x720x250/325 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Como este fogão contribui para a eficiência da minha cozinha?**

A sua placa canelada de aquecimento rápido e uniforme otimiza o tempo de confeção dos alimentos, permitindo preparar mais pratos em menos tempo. A temperatura regulável oferece controlo preciso para diferentes tipos de alimentos, resultando em maior versatilidade.

### **A limpeza da chapa é realmente fácil?**

Sim, o design com cantos arredondados e a molheira de gaveta removível simplificam significativamente o processo de limpeza. Estes elementos facilitam a remoção de resíduos e gorduras, garantindo uma higiene impecável com o mínimo esforço.

### **Que tipo de alimentos posso preparar nesta chapa elétrica?**

Este equipamento versátil é ideal para grelhar uma ampla variedade de ingredientes, desde carnes e aves a peixes e vegetais. A placa canelada é particularmente eficaz para criar padrões de grelhado atraentes e saborosos.

### **É adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?**

Absolutamente. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e as resistências blindadas foram concebidas para suportar o uso intensivo diário em cozinhas com elevado volume de trabalho. Garante um desempenho fiável e duradouro sob as condições mais exigentes.

### **Quais as vantagens de um fry-top elétrico em comparação com um a gás?**

Os modelos elétricos oferecem um controlo de temperatura mais preciso e uma distribuição de calor mais uniforme em toda a superfície da placa. Além disso, a instalação é geralmente mais simples e não requer ligações de gás, ideal para cozinhas com restrições de infraestrutura.