

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 Canelado Linha 700, 650x570 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.002M	Modelo:	FTEC T770 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTEC T770 NV

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo canelado, Linha 700, ideal para uso intensivo em restauração.
Dimensões 700x720x250/325 mm, potência de 8 kW.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Duplo Canelado — Principais Vantagens

Este fry-top elétrico duplo (também conhecido como chapa elétrica ou grelhador) foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produtividade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, crucial para os ambientes HORECA.

As placas de grelhar com cantos arredondados e a molheira removível por gaveta simplificam drasticamente as operações de limpeza e manutenção, otimizando o tempo de preparação e a eficiência operacional. A tecnologia de resistências elétricas blindadas em aço inoxidável "incoloy" garante um aquecimento rápido e uma distribuição de temperatura uniforme.

Com um controlo de temperatura regulável e indicadores luminosos de funcionamento, este equipamento oferece precisão na cozedura e a flexibilidade de operar com duas superfícies de cozedura independentes, permitindo preparar diferentes alimentos em simultâneo e com resultados consistentes.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e qualquer estabelecimento que necessite de preparar grandes volumes de grelhados, como carnes, peixes, vegetais e ovos. A sua capacidade de gerar diferentes zonas de temperatura torna-o perfeito para menus variados e serviços de pico.

É uma solução versátil para otimizar o espaço da bancada de trabalho, proporcionando um desempenho fiável e um controlo preciso para obter sempre a cozedura perfeita, respeitando as normas de higiene e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência	8 kW

Característica	Detalhe
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	75 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de grelhar	Cantos arredondados, canelada, duas superfícies de cozedura
Resistências	Elétricas blindadas em aço inoxidável Incoloy
Controlo de temperatura	Regulável
Segurança	Indicador luminoso de funcionamento
Limpeza	Molheira removível de gaveta