

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-Top Eléctrico Profissional Placa Mista 650x570mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1144.220.025M	<b>Modelo:</b>	FTEM T770 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FTEM T770 NV

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa mista 650x570mm. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo alta performance e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### fry-top elétrico profissional — Top — Principais Vantagens

Este fogão de bancada oferece uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais. A sua superfície de confeitação mista, lisa e canelada, permite uma cocção eficiente de diversos alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração.

Equipado com resistências elétricas blindadas e controlo de temperatura ajustável, este grelhador industrial proporciona um aquecimento uniforme e preciso em toda a área da placa. A gaveta de recolha de molhos removível simplifica a limpeza e contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico. É um equipamento concebido para otimizar o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés e operações de catering, este aparelho é perfeito para preparar pequenos-almoços, almoços e jantares de forma rápida e eficaz. A sua adaptabilidade permite confeccionar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, otimizando o espaço e o tempo na sua cozinha. Garante uma resposta eficiente mesmo durante os períodos de maior afluência.

A facilidade de limpeza e a construção robusta tornam-no adequado para ambientes de alta exigência, onde a higiene e a durabilidade são fundamentais. A sua equipa beneficiará da simplicidade de utilização e da fiabilidade deste equipamento, elevando a qualidade das preparações culinárias oferecidas e assegurando a consistência dos pratos.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência	8 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	75 kg

Material	Totalmente em Aço Inoxidável
Superfície de Grelhar	Mista (lisa e canelada) com cantos arredondados
Temperatura	Regulável, com indicador luminoso
Gaveta de Molhos	Removível
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Regulações de Cozedura	Possibilidade de 2 superfícies de cozedura

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a voltagem necessária para o funcionamento?**

O fry-top opera com alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, adequado para instalações elétricas industriais.

### **É fácil de limpar após a utilização?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a placa de grelhar com cantos arredondados, juntamente com a molheira removível, foram concebidas para uma limpeza rápida e eficaz.

### **Este equipamento permite cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?**

Absolutamente. A placa mista e a capacidade de diferentes regulações de temperatura permitem cozinhar múltiplos itens sem mistura de sabores ou aromas.

### **Serve para uso intensivo em cozinhas com muito movimento?**

Sim, foi projetado com componentes robustos e alta potência (8 kW) para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais e industriais.

### **Como sei se a temperatura desejada foi atingida?**

O equipamento possui um indicador luminoso de funcionamento que sinaliza quando a temperatura regulada foi alcançada e está pronta para uso.