

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



Fry-top Elétrico de Bancada Liso 380x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.006M	Modelo:	FTEL M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEL M940 NV

Descricao Resumida

Grelhador elétrico profissional e robusto, com placa lisa de 380x720 mm e pés reguláveis, ideal para cozinhas de alta performance.

Descricao Completa

Projetado para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este grelhador elétrico é a solução ideal para preparar uma vasta gama de pratos com eficiência e uniformidade. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no num equipamento indispensável para qualquer negócio de restauração que procure otimizar a confeção de alimentos.

fry-top elétrico — top Elétrico — Principais Vantagens

- **Construção Duradoura:** Fabricado totalmente em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e resiste às exigências do uso diário em ambientes de restauração.
- **Limpeza Simplificada:** A placa de cozedura com cantos arredondados e a molheira removível tipo gaveta facilitam a higiene pós-serviço, poupando tempo e esforço à sua equipa.
- **Cozedura Consistente:** As resistências elétricas blindadas em aço inoxidável "incoloy" e a placa de 15 mm de espessura asseguram uma distribuição uniforme do calor, resultando em alimentos perfeitamente cozinhados em toda a superfície.
- **Controlo Preciso:** O termóstato permite ajustar a temperatura, com um indicador luminoso que sinaliza o funcionamento, oferecendo controlo total sobre o processo de confeção.
- **Segurança e Ergonomia:** A chapa anti-salpicos de 3 mm de espessura protege a área de trabalho, enquanto os pés reguláveis proporcionam estabilidade e adaptabilidade à sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para restaurantes, cafetarias, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma solução fiável para grelhar carnes, peixes, vegetais e muito mais. A sua capacidade de manter uma temperatura uniforme é essencial para garantir a qualidade dos pratos e a satisfação dos clientes. O design de bancada com pés reguláveis permite uma integração flexível em várias configurações de cozinha, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm

Potência	6 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	82 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de grelhar	Cantos arredondados, espessura 15 mm
Molheira	Removível de gaveta
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Temperatura	Regulável, indicador luminoso
Chapa anti-salpicos	Aço inoxidável de 3 mm
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm

Perguntas Frequentes

1. Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, o seu design compacto e a base aberta com pés reguláveis permitem uma fácil integração em diferentes layouts de cozinha, incluindo as que têm espaço mais restrito.

2. Qual a espessura da placa de cozedura e como isso beneficia a confeção?

A placa tem 15 mm de espessura, o que garante uma excelente distribuição e retenção de calor, resultando numa cozedura homogénea e eficiente dos alimentos.

3. A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a placa com cantos arredondados e a molheira removível facilitam a limpeza, tornando o processo rápido e menos complexo para a sua equipa.

4. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o sistema de temperatura regulável e o indicador luminoso de funcionamento asseguram um controlo exato para otimizar a confeção dos seus pratos.

5. Este equipamento é apenas para grelhar carnes?

Não, a superfície lisa e o controlo de temperatura permitem grelhar uma variedade de alimentos, incluindo peixes, ovos, legumes e até panquecas, tornando-o extremamente versátil.