

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 Elétrico Linha 900, Placa Lisa 380x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.006M	Modelo:	FTEL M940 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTEL M940 NV

Descricao Resumida

Fry-top elétrico da Linha 900 com placa lisa de 380x720 mm e 6 kW. Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais. Dimensões: 400x900x850/925 mm.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Linha 900 — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este fry-top elétrico (também conhecido como chapa elétrica) da Linha 900 oferece um desempenho excepcional. A sua placa lisa de 380x720 mm e a resistência elétrica blindada em aço inoxidável garantem uma distribuição uniforme do calor, essencial para uma confeitura perfeita de diversos alimentos, desde carnes a vegetais, sem falhas e com controlo preciso da temperatura.

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente HORECA de alta intensidade. A facilidade de limpeza é incomparável, graças à placa de grelhar com cantos arredondados e à molheira removível tipo gaveta, que simplificam a manutenção diária e contribuem para a higiene exemplar do seu espaço.

Com uma espessura de placa de 15 mm e chapa anti-salpicos de 3 mm, este equipamento é construído para resistir ao uso contínuo, mantendo a temperatura uniforme e estável. Os pés reguláveis de 150 a 200 mm, juntamente com a base aberta, facilitam a limpeza do pavimento e a adaptabilidade a diferentes configurações de cozinha, garantindo uma instalação ergonómica e eficiente.

Aplicações

Este fry-top elétrico da Linha 900 é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que procuram um equipamento de alta performance para grelhar, selar e reaquecer alimentos. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, desde pequenos-almoços e almoços a jantares elaborados, com eficiência e qualidade constante, adaptando-se perfeitamente a operações com médio a alto volume de serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa
Área de Grelhar	380x720 mm
Espessura da Placa	15 mm
Potência	6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	82 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Pés Reguláveis	150 a 200 mm