

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top Eléctrico Linha 900, Placa Lisa 380x720 mm

### Informacoes do Produto

|               |                 |                |              |
|---------------|-----------------|----------------|--------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1114.220.006M | <b>Modelo:</b> | FTEL M940 NV |
| <b>Marca:</b> | Magnus          | <b>EAN:</b>    | N/D          |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | Magnus       |
| <b>Modelo</b> | 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 confecção 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 |

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