

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 Elétrico de Cromoduro, Placa Lisa 380x720 mm, Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.014M	Modelo:	FTEL M940 CRD 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 CRD NV

Descricao Resumida

Fry-top elétrico para cozinhas profissionais, com placa lisa de cromoduro e pés reguláveis. Dimensões: 400x900x850/925 mm, potência 6 kW.

Descricao Completa

fry-top elétrico — top Elétrico — Principais Vantagens

Este fogão profissional de alta performance foi concebido para responder às exigências de cozinhas de elevado volume. A sua superfície de confeção em cromoduro garante uma distribuição de calor uniforme e uma durabilidade excepcional, tornando-o ideal para uma vasta gama de pratos, desde carnes a vegetais.

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma higiene exemplar e uma resistência superior à corrosão, fatores cruciais em qualquer ambiente de restauração. Facilmente manuseável, este equipamento integra uma gaveta amovível para recolha de resíduos, simplificando a limpeza diária e mantendo a área de trabalho impecável.

Aplicações Profissionais

O aparelho é a solução perfeita para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e precisão na preparação de alimentos. A sua placa lisa e a regulação de temperatura precisa permitem criar pratos variados, satisfazendo as expectativas dos clientes mais exigentes. A sua equipa vai valorizar a facilidade de utilização e os resultados consistentes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência	6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	82 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Placa	Cromoduro
Espessura da Placa	15 mm
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em cromoduro?

A placa em cromoduro oferece uma superfície extremamente resistente e antiaderente, ideal para uma confeitaria saudável e eficiente, além de ser muito fácil de limpar após cada utilização prolongada.

Este equipamento é adequado para cozinhas profissionais de grande dimensão?

Sim, o aparelho foi projetado para ambientes de alta produção, garantindo durabilidade e desempenho consistente mesmo em horários de pico. A sua robustez otimiza o fluxo de trabalho.

Como é feita a manutenção e limpeza do fry-top?

A manutenção é simplificada graças à estrutura em aço inoxidável e à gaveta de recolha de molhos removível. Recomenda-se a limpeza regular da superfície de cozinhado com produtos específicos.

É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Com certeza. O sistema de controlo de temperatura permite ajustes precisos, garantindo a cozedura ideal para uma ampla variedade de ingredientes, desde carnes tenras a legumes delicados.

Os pés ajustáveis são importantes para a instalação do aparelho?

Sim, os pés reguláveis facilitam o nivelamento do fogão em qualquer superfície de trabalho, proporcionando estabilidade e segurança. Isto é crucial para uma operação segura e eficaz na sua cozinha.