

# 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 Duplo, Placa Lisa, Móvel - Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1114.220.008M	<b>Modelo:</b>	FTEL M980 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	135 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FTEL M980 NV

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo de placa lisa, com 12 kW de potência, ideal para cozinhas profissionais. Confeção eficiente de múltiplos alimentos com controlo independente de temperatura e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Amplie as suas opções culinárias e a eficiência da sua cozinha com este versátil fogão de chapa, uma solução robusta e de alta performance para a confeção de alimentos. Concebido para o uso intensivo em ambientes profissionais, este equipamento permite preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até vegetais, assegurando resultados sempre uniformes e de elevada qualidade. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, características indispensáveis para a higiene e longevidade do investimento.

A placa de cozedura elétrica, com cantos arredondados, facilita sobremaneira a limpeza após cada utilização, otimizando o tempo da sua equipa. Com resistências elétricas blindadas em aço inoxidável 'incoloy', este modelo oferece uma temperatura precisa e regulável, fundamental para a confeção de alimentos diversificados. A possibilidade de operar duas superfícies de cozedura de forma independente proporciona uma flexibilidade excepcional, permitindo a preparação simultânea de diferentes alimentos ou a gestão otimizada da energia em períodos de menor atividade.

### Aplicações Profissionais

Este queimador de chapa é ideal para restaurantes com grande volume de trabalho, pastelarias que necessitem de grelhar ingredientes específicos, ou mesmo cantinas que procuram otimizar o seu processo de preparação de refeições. A sua versatilidade e capacidade de resposta a diferentes necessidades de cozedura fazem dele um elemento central em qualquer cozinha industrial. A estrutura móvel e os pés reguláveis conferem-lhe adaptabilidade a diversos espaços e condições de trabalho, garantindo sempre estabilidade e segurança.

Perfeito para estabelecimentos de hotelaria que valorizam a eficiência e a qualidade na confeção, a chapa elétrica facilita a criação de menus variados e a resposta rápida às exigências dos clientes. Este equipamento é um ativo valioso para qualquer empreendimento que procure um fogão-chapa fiável e de alto rendimento, capaz de suportar as rotinas mais exigentes sem comprometer a integridade dos alimentos ou a segurança operacional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	12 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	135 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material da Placa de Grelhar	Aço com cantos arredondados
Espessura da Placa	15 mm
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox (incoloy)
Regulação de Temperatura	Sim, independente para duas zonas
Chapa Anti-Salpicos	Aço inoxidável de 3 mm
Molheira	Removível de gaveta
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a principal vantagem de um fry-top elétrico duplo em comparação com um modelo a gás?

A principal vantagem reside na distribuição uniforme e controlada do calor, permitindo uma cozedura mais consistente. Além disso, a sua operação elétrica pode ser mais conveniente em cozinhas sem acesso a gás e oferece menor emissão de fumo.

### 2. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos de restauração?

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés até cantinas industriais e hotéis. A sua versatilidade permite cozinhar diferentes tipos de alimentos, desde carnes e ovos a vegetais, com grande eficiência.

### 3. Como é feita a limpeza e manutenção da placa de grelhar?

A placa de grelhar possui cantos arredondados e é acompanhada por uma molheira removível, o que facilita significativamente a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, após cada utilização, para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

### 4. É possível controlar as duas superfícies de cozedura de forma independente?

Sim, o fry-top elétrico duplo permite diferentes regulações de temperatura para cada uma das duas superfícies de cozedura. Isto proporciona grande flexibilidade, permitindo cozinhar alimentos distintos

em simultâneo ou otimizar o consumo energético em momentos de menor procura.

#### **5. Qual a espessura da chapa e a importância da chapa anti-salpicos?**

A chapa de grelhar tem uma espessura robusta de 15 mm, garantindo durabilidade e excelente retenção de calor. A chapa anti-salpicos de 3 mm em aço inoxidável é crucial para manter a área de trabalho limpa e segura, minimizando projeções de gordura e alimentos durante a cozedura.