

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

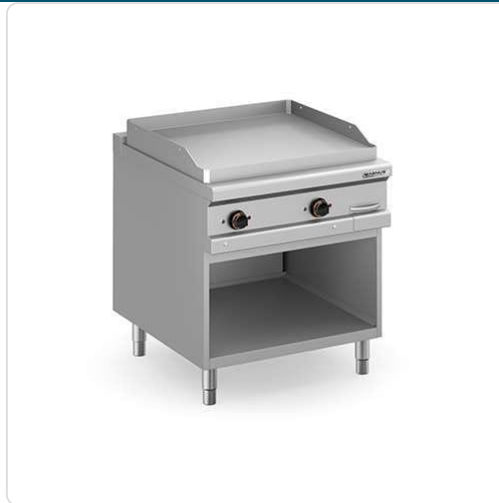


Fry-top Duplo Eléctrico Linha 900, Placa Lisa 780x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.008M	Modelo:	FTEL M980 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTEL M980 NV

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo (12 kW, 400V) para uso profissional em hotelaria. Placa lisa 780x720 mm, ideal para cozinhas de alta produção. Limpeza fácil.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Duplo — Principais Vantagens

Este fry-top duplo elétrico (também conhecido como chapa de cozedura ou grelhador) foi concebido para atender às exigências das cozinhas profissionais de alta produção. A sua robustez e eficiência garantem durabilidade e desempenho excepcional em ambientes HORECA, permitindo uma confeção rápida e uniforme dos alimentos.

A estrutura integralmente em aço inoxidável assegura não só uma higiene impecável, mas também uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo, facilitando as operações diárias e prolongando a vida útil do equipamento. As resistências elétricas blindadas em aço inox "incoloy" e a placa de 15 mm de espessura proporcionam uma distribuição homogênea do calor por toda a superfície, otimizando o processo de confeção e a qualidade dos pratos servidos.

A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças aos cantos arredondados da placa e à molheira removível tipo gaveta, que simplificam a manutenção e garantem o cumprimento das normas de higiene na restauração. A regulação precisa da temperatura e o indicador luminoso de funcionamento oferecem controlo total sobre a cozedura, adaptando-se a diversas preparações culinárias.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor HORECA que exija alta performance na confeção de grelhados e chapas. Perfeito para preparar carnes, peixes, vegetais e ovos em grande volume, sendo a solução para cozinhas com elevado fluxo de trabalho, onde a rapidez e a qualidade são cruciais.

Especificações Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	12 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Peso

135 kg

Área da Placa

780x720 mm

Espessura da Placa

15 mm