

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

## Fry-Top Eléctrico Duplo, Cromoduro, Móvel, Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1114.220.015M	<b>Modelo:</b>	FTEL M980 CRD 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 CRD NV

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo com placa lisa em cromoduro, 800x900 mm. Ideal para cozinhas profissionais com necessidade de alta produtividade.

## Descricao Completa

### Fry-top elétrico — Top Profissional — Principais Vantagens

Este aparelho de confeitaria foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produtividade. A sua placa lisa em cromoduro garante uma distribuição uniforme do calor e facilita a limpeza após cada utilização. Com a possibilidade de controlo de temperatura independente para duas superfícies de cocção, oferece uma versatilidade excepcional para preparar diversos alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência na sua cozinha. A robustez da estrutura em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e resistência ao uso intensivo, tornando-o um investimento seguro para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Um equipamento como este é ideal para estabelecimentos que necessitam de cozinhar grandes quantidades de alimentos de forma rápida e eficiente. Restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bars beneficiarão da sua capacidade de grelhar carnes, peixes, vegetais e outros pratos com resultados consistentes. A sua construção móvel com pés reguláveis permite uma integração flexível em diferentes configurações de cozinha, adaptando-se facilmente às necessidades de espaço e ergonomia dos utilizadores. É a solução perfeita para quem procura desempenho e fiabilidade no dia a dia da restauração.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	12 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	135 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa	Lisa, cromoduro, cantos arredondados, espessura de 15 mm

Molheira	Removível de gaveta
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox «incoloy»
Regulação de Temperatura	Sim, independente para 2 superfícies
Indicador de Funcionamento	Luminoso
Base	Aberta
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem da placa em cromoduro?**

A placa em cromoduro oferece uma excelente distribuição de calor e é extremamente resistente, facilitando a limpeza e manutenção, o que é crucial para ambientes de cozinha exigentes.

### **Posso cozinhar diferentes alimentos em simultâneo neste grelhador?**

Sim, a possibilidade de obter diferentes regulações de temperatura para cada uma das duas superfícies de cozedura permite preparar diversos tipos de alimentos ao mesmo tempo, otimizando o tempo de preparação.

### **Este aparelho destina-se a que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para cozinhas profissionais de alto volume, como restaurantes, hotéis e cantinas, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para as suas operações diárias de confeção.

### **A limpeza do equipamento é complicada?**

Não, a placa de grelhar com cantos arredondados e a molheira removível de gaveta foram desenhadas para uma limpeza rápida e simplificada, contribuindo para a manutenção da higiene.

### **Os pés são ajustáveis em altura?**

Sim, os pés são reguláveis numa faixa de 150 a 200 mm, permitindo ajustar a altura do equipamento para se adaptar à ergonomia da sua cozinha e às preferências dos seus colaboradores.