

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top Duplo Eléctrico Linha 900, Placa Mista

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1114.220.010M | Modelo: | FTEM M980 NV |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 135 kg | Dimensões: | 800 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | FTEM M980 NV |

Descricao Resumida

Fry-top duplo elétrico profissional da Linha 900 com placa mista (780x720 mm). Ideal para cozinhas de alta performance e uso intensivo.

Descricao Completa

Fry-top elétrico duplo — top Mista — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes de alta afluência e cozinhas industriais, este grelhador duplo oferece uma versatilidade excepcional com a sua placa mista (lisa e canelada), ideal para uma vasta gama de confeções. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, enquanto a molheira removível otimiza a manutenção diária. As resistências elétricas blindadas garantem um aquecimento rápido e uniforme, permitindo atingir diferentes temperaturas para cada superfície de cozedura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de cozinha é perfeito para negócios de hotelaria que exigem um desempenho superior no preparo de grelhados, desde carnes e peixes até vegetais e ovos. A sua capacidade de operar com duas zonas de temperatura distintas melhora a eficiência na cozinha, permitindo simultaneamente selar bifes e cozinhar itens mais delicados. Ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes de grande porte, cantinas e espaços de restauração rápida que privilegiam a rapidez e a qualidade na confeção dos alimentos.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------|--|
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Placa de Grelhar | Cantos arredondados, mista (parte lisa e parte canelada) |
| Molheira | Removível, tipo gaveta |
| Resistências | Elétricas blindadas em aço inox "incoloy" |
| Controlo de Temperatura | Regulável, com indicador luminoso de funcionamento |
| Superfícies de Cozedura | 2 zonas com regulações independentes |
| Espessura da Placa | 15 mm |

| Característica | Detalhe |
|----------------------|---|
| Proteção | Chapa anti-salpicos em aço inoxidável de 3 mm |
| Base | Aberta, com pés reguláveis (150 a 200mm) |
| Dimensões (LPA) | 800x900x850/925 mm |
| Potência | 12 kW |
| Alimentação Elétrica | 400V/3/50 Hz |
| Peso | 135 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa mista deste fry-top?

A placa mista, com superfícies lisa e canelada, permite uma maior versatilidade na confeitura, possibilitando grelhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente e produzir diversos acabamentos, desde um selar perfeito a marcas de grelhador autênticas.

É fácil de limpar?

Sim, a placa de grelhar possui cantos arredondados e a molheira é removível, simplificando significativamente o processo de limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Posso controlar as temperaturas de forma independente?

Absolutamente. Este equipamento permite diferentes regulações para as duas superfícies de cozedura, assegurando que cada alimento seja preparado na temperatura ideal para resultados consistentes e de alta qualidade.

Este fry-top é adequado para uso intensivo?

Com uma estrutura robusta em aço inoxidável, resistências elétricas blindadas e uma placa de 15 mm de espessura, este grelhador foi concebido para suportar o uso contínuo e intensivo em cozinhas profissionais de grande volume.

Os pés são ajustáveis para se adaptar a diferentes espaços?

Sim, os pés são reguláveis numa altura de 150 a 200 mm, oferecendo flexibilidade para ajustar o equipamento à altura ideal de trabalho na sua cozinha, melhorando a ergonomia e o conforto da sua equipa.