

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



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.