

# 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 Elétrico Duplo, Placa Mista Cromoduro, Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1114.220.016M	<b>Modelo:</b>	FTEM 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>	FTEM M980 CRD NV

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo, com placa mista cromoduro de 780x720 mm e 12 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### fry-top elétrico industrial — Top Profissional — Principais Vantagens

Este queimador modular elétrico com chapa mista cromoduro oferece uma solução de confeitaria robusta e eficiente para a sua cozinha industrial. Concebido para suportar o uso intensivo diário, a sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção. A capacidade de atingir e manter uma temperatura uniforme em toda a superfície de cozedura permite preparar uma vasta gama de alimentos com resultados consistentes e de alta qualidade.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que exija um equipamento de grelhar de alto desempenho. A placa de cozedura mista, que combina superfícies lisas e caneladas, é perfeita para preparar carnes, peixes, vegetais e até panquecas ou ovos. Com dois níveis de temperatura ajustáveis, este aparelho versátil adapta-se a diversas necessidades culinárias, otimizando o fluxo de trabalho na preparação de refeições.

### Características Técnicas

<b>Construção</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Placa</b>	Chapa mista cromoduro (780x720 mm)
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Resistências</b>	Elétricas blindadas em aço inox (Incoloy)
<b>Controlo de Temperatura</b>	Regulável
<b>Segurança</b>	Indicador luminoso de funcionamento
<b>Funcionalidades Adicionais</b>	Gaveta moedouro removível; Chapa anti-salpicos em aço inoxidável de 3 mm; Pés reguláveis (150 a 200 mm)
<b>Dimensões (LPA)</b>	800x900x850/925 mm

<b>Potência</b>	12 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Peso</b>	135 kg

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a vantagem do cromoduro?

A placa cromoduro oferece uma superfície de cozedura mais resistente a riscos e corrosão, além de proporcionar uma condução de calor superior, resultando numa cozedura mais eficiente e uniforme dos alimentos.

### 2. Este fry-top é adequado para que tipo de alimentos?

Graças à sua placa mista, é extremamente versátil, permitindo grelhar desde carnes e peixes a legumes, ovos e panquecas. É perfeito para uma ementa variada em cozinhas profissionais.

### 3. Como é feita a limpeza do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e a placa com cantos arredondados, juntamente com a molheira removível, tornam a limpeza muito simples e rápida, garantindo assim a máxima higiene na sua cozinha.

### 4. Posso controlar a temperatura por zonas?

Sim, o equipamento permite diferentes regulações de temperatura para as duas superfícies de cozedura, oferecendo flexibilidade para preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente e com precisão.

### 5. Quais são os requisitos de instalação elétrica?

O fry-top requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz e tem uma potência de 12 kW. Recomendamos a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.