

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico de Bancada, Placa Lisa 400x900 mm, Série TOP

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.006C	Modelo:	MEFT498L
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEFT498L

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional de bancada com placa lisa de 400x900 mm. Ideal para cozinhas industriais, oferece durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

fry-top elétrico — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Este fry-top elétrico da linha TOP foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável garante maior durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes com elevada atividade. Com uma placa de cozedura lisa e dimensões generosas, permite preparar uma variedade de alimentos com eficiência e uniformidade.

Os detalhes ergonómicos, como o perfil anti-salpico curvado e os manípulos protegidos contra gordura, oferecem uma experiência de utilização mais segura e higiénica para o profissional. Além disso, o acesso frontal a todos os componentes simplifica a manutenção, minimizando o tempo de inatividade do equipamento. O design atraente das chaminés em aço inoxidável confere um toque de sofisticação à sua área de confeção de alimentos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e todos os negócios de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para preparar carnes, peixes, vegetais e outros pratos grelhados. A sua potência de 6 kW e a alimentação elétrica trifásica garantem um aquecimento rápido e consistente, essencial para um serviço eficiente. É uma excelente solução para cozinhas de grande volume, onde a rapidez e a qualidade na confeção são primordiais.

Este aparelho é particularmente adequado para estabelecimentos que privilegiam a higiene e a facilidade de manutenção, características reforçadas pela estrutura em aço inoxidável. A sua versatilidade torna-o um "cooker" indispensável para otimizar as operações diárias e elevar a qualidade da sua oferta culinária.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Potência Total	6 kW

Peso	62 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

Qual é o tipo de placa de cozedura deste fry-top?

Este fry-top possui uma placa de cozedura lisa, ideal para grelhar diversos alimentos de forma homogénea e sem aderência, facilitando a limpeza pós-utilização. A superfície lisa é versátil para uma vasta gama de preparações culinárias.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o perfil anti-salpico curvado foram projetados para facilitar a limpeza. Além disso, os manípulos com anéis de proteção anti-gorduras contribuem para manter o equipamento higienizado com menos esforço.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento do fry-top?

O fry-top elétrico requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, o que corresponde a uma ligação trifásica. É importante verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu estabelecimento antes da aquisição.

É possível aceder aos componentes internos para manutenção?

Sim, o design do equipamento permite um fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal dos módulos. Esta característica simplifica as tarefas de manutenção e agiliza eventuais reparações, minimizando interrupções no serviço.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 400x900x250 mm, este fry-top é uma solução compacta e eficiente. É perfeito para ser instalado em bancadas, otimizando o espaço disponível em cozinhas profissionais de diferentes tamanhos.