

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



Hotelequip.pt

Fry-Top Elétrico Cromoduro 380x720 mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.011C	Modelo:	MEFT498L CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEFT498L CRD

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa lisa em cromoduro (380x720 mm). Ideal para cozinhas profissionais, robusto e de fácil limpeza.

Descricao Completa

fry-top elétrico — Chapa Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências da cozinha profissional, este grelhador elétrico oferece uma performance superior. A placa lisa em cromoduro garante uma distribuição uniforme do calor e uma superfície excepcionalmente resistente a riscos e corrosão, ideal para uma confeitaria versátil. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, elementos cruciais em qualquer ambiente de restauração movimentado. Com manípulos ergonômicos e um eficaz sistema anti-salpicos, o seu uso diário torna-se mais seguro e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de primeira linha para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um aparelho potente e fiável para grelhar carnes, peixes, vegetais ou até mesmo pratos especiais. A sua capacidade de aquecimento rápido e a recuperação térmica asseguram um trabalho contínuo e de alta qualidade, mesmo em períodos de pico. A facilidade de acesso aos componentes funcionais pela parte frontal simplifica as tarefas de limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Potência Total	6 kW
Peso	62 kg
Estrutura	Aço Inoxidável
Placa	Lisa Cromoduro

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para o funcionamento?

O fry-top opera com alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, sendo adequado para instalações elétricas profissionais. É importante confirmar a compatibilidade com a sua rede antes da aquisição.

Qual o material da placa de confeitaria?

A placa é fabricada em cromoduro, um material altamente resistente e duradouro, ideal para garantir uma superfície uniforme e fácil de limpar. Promove uma confeitaria de elevada qualidade e impede a aderência dos alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a facilidade de acesso aos componentes funcionais pela parte frontal simplificam a limpeza diária e a manutenção periódica. Basta seguir as recomendações de higiene habituais para equipamentos de cozinha.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Com uma potência total de 6 kW e construção robusta, este grelhador elétrico é perfeitamente apto para o uso intensivo em ambientes de restauração de grande volume. Foi desenhado para suportar o rigor da cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas do aparelho?

O fry-top possui dimensões de 400x900x250 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna ideal para integração em linhas de cozinha da série 900. Verifique o espaço disponível na sua cozinha.