

# 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 Canelada 380x720 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1134.220.007C	<b>Modelo:</b>	MEFT498R
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	62 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MEFT498R

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional com placa canelada de 380x720 mm e 6 kW de potência, ideal para cozinhas com elevada procura.

## Descricao Completa

Explore a eficiência do aparelho elétrico de cocção profissional, concebido para cozinhas de alta exigência. Com uma placa canelada de 380x720 mm, este equipamento é ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo resultados consistentes e deliciosos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o um aliado indispensável no seu espaço de trabalho.

### fry-top elétrico — top — Principais Vantagens

Este fogão elétrico distingue-se pela sua estrutura em aço inoxidável, que oferece resistência à corrosão e uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Os manípulos ergonómicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, garantem um manuseamento seguro e higiénico. A facilidade de acesso aos componentes funcionais pela parte frontal simplifica a manutenção, minimizando o tempo de inatividade. O perfil anti-salpico curvado protege as áreas circundantes, mantendo a cozinha mais limpa e organizada.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares que procuram otimizar a sua capacidade de produção. A sua placa canelada é versátil para grelhar carnes, peixes, legumes e até mesmo tostas, permitindo uma finalização profissional para cada prato. A alimentação elétrica e a potência de 6 kW garantem um aquecimento rápido e uniforme, essencial para um serviço eficiente durante os períodos de maior afluência.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Potência Total	6 kW
Peso	62 kg

### Perguntas Frequentes

**Qual a dimensão da placa de cocção?**

A placa tem dimensões de 380x720 mm, oferecendo uma área generosa para cozinhar múltiplos itens simultaneamente.

**Este equipamento é fácil de limpar?**

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o perfil anti-salpico curvado foram projetados para facilitar a limpeza e a manutenção da higiene.

**Os manípulos oferecem alguma proteção adicional?**

Os manípulos são ergonómicos e possuem anéis de proteção anti-gorduras, garantindo segurança e higiene durante a utilização.

**É possível aceder aos componentes internos para manutenção?**

Sim, o design permite um fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal, simplificando qualquer intervenção técnica.

**Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este fry-top?**

Este equipamento requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, assegurando um desempenho consistente e potente.