

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 Eléctrico de Cromoduro, Placa Lisa 780x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.012C	Modelo:	MEFT998L CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEFT998L CRD

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de cromoduro, com placa lisa de 780x720 mm e 12 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais, oferece durabilidade e limpeza fácil.

Descricao Completa

Fry-top elétrico — top Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional foi concebido para oferecer durabilidade e desempenho excepcional em cozinhas com elevada procura. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e uma longa vida útil. Os manípulos ergonómicos, com anéis de proteção anti-gorduras, asseguram um manuseamento seguro e higiénico, enquanto o perfil anti-salpico curvado mantém a área de trabalho limpa e organizada. Ideal para estabelecimentos que valorizam a eficiência e a ergonomia.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de grill é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de uma solução fiável para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes grelhadas e peixe até legumes salteados e ovos. A sua capacidade de aquecimento rápido e uniforme, aliada à superfície de cromoduro, é ideal para o uso contínuo em serviços de almoço e jantar movimentados. A facilidade de acesso aos componentes a partir da parte frontal simplifica a manutenção e garante um funcionamento ininterrupto, crucial para a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Fry-top Elétrico
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Tipo de Placa	Lisa Cromoduro
Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Dimensões da Placa	780x720 mm

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Potência Total	12 kW
Peso	100 kg
Características Adicionais	Perfil anti-salpico ergonómico curvado, manípulos com anéis de proteção anti-gorduras, acesso frontal aos componentes, chaminés em aço inoxidável.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa em cromoduro? A placa em cromoduro oferece uma excelente distribuição de calor, resistência superior a riscos e corrosão, além de ser mais fácil de limpar, garantindo uma cozedura uniforme e rápida dos alimentos.

É fácil de instalar e manter? Sim, o design do equipamento com acesso frontal a todos os componentes funcionais simplifica tanto a instalação quanto as tarefas de manutenção regulares, minimizando o tempo de inatividade na sua cozinha.

Posso controlar a temperatura de forma precisa? O fry-top elétrico possui controlos de temperatura intuitivos e precisos, permitindo ajustar o calor conforme a necessidade de cada receita e ingrediente, otimizando o processo de confeção.

Este equipamento é adequado para uso contínuo? Absolutamente. Concebido com materiais de alta qualidade como o aço inoxidável e a placa de cromoduro, este fry-top é ideal para suportar o ritmo intenso de uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria.

Quais os benefícios ergonómicos do seu design? O perfil anti-salpico curvado e os manípulos ergonómicos com proteção anti-gorduras foram pensados para o máximo conforto e segurança do operador, promovendo um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.