

# 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



## Fry-top Elétrico Canelado, 780x720 mm, Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1134.220.009C	<b>Modelo:</b>	MEFT998R
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	100 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MEFT998R

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico canelado de 12 kW, 780x720 mm, em aço inox para restauração profissional. Placa antiaderente e manípulos ergonómicos.

## Descricao Completa

O equipamento de confeção com placa canelada de 780x720 mm oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para desempenho superior, este aparelho permite confeccionar uma variedade de alimentos com marcas de grelha atraentes, ideal para carnes, vegetais e muito mais. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento valioso para qualquer estabelecimento de restauração.

Com um design inteligente que prioriza a funcionalidade, o aparelho integra-se perfeitamente em ambientes de trabalho intensivo. Os manípulos ergonómicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, asseguram uma utilização segura e confortável, enquanto o perfil anti-salpico curvado mantém a área de trabalho mais limpa. A manutenção é simplificada graças ao fácil acesso aos componentes funcionais pela parte frontal, minimizando o tempo de inatividade. Este fogão industrial é a escolha acertada para otimizar a sua produção.

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

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene em ambientes de cozinha intensivos.
- Manípulos ergonómicos com proteção anti-gorduras, promovendo segurança e conforto durante o uso prolongado.
- Placa canelada que permite a confeção de alimentos com marcas de grelha profissionais, realçando a apresentação dos pratos.
- Fácil acesso aos componentes funcionais pela parte frontal, agilizando a manutenção e reduzindo interrupções no serviço.
- Perfil anti-salpico ergonómico e curvado, contribuindo para uma maior limpeza e organização da estação de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozinhado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um desempenho consistente e de alta capacidade. A sua versatilidade permite preparar desde bifes suculentos a legumes grelhados e sanduíches, tornando-o indispensável em cozinhas com menus variados. É especialmente adequado para linhas de confeção de grande volume, onde a rapidez e a qualidade são cruciais.

## Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Potência Total	12 kW
Peso	100 kg

## Perguntas Frequentes

- **Este aparelho de cozinhado é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e refeitórios que procuram uma solução de cozinha robusta e de alta capacidade para a confeitura de diversos alimentos.

- **Qual a principal vantagem da estrutura em aço inoxidável?**

A estrutura em aço inoxidável confere ao equipamento uma durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilita significativamente a limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

- **A placa canelada permite que tipo de confeitura?**

A placa canelada é perfeita para criar marcas de grelha esteticamente agradáveis em carnes, peixes, vegetais e outros alimentos, adicionando um toque profissional aos pratos e melhorando a sua apresentação.

- **Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?**

Graças ao fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal, a manutenção é simplificada e a limpeza torna-se mais eficiente, garantindo a longevidade do equipamento e a minimização do tempo de inatividade.

- **O equipamento é seguro de usar em ambientes de cozinha movimentados?**

Sim, os manípulos ergonômicos com anéis de proteção anti-gorduras e o perfil anti-salpico curvado foram concebidos para proporcionar segurança e conforto, mesmo em ambientes de cozinha de alta intensidade, protegendo o operador de salpicos e calor excessivo.