

Ficha Tecnica



Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

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

Fry-top Eléctrico Linha 900, Placa Lisa e Canelada 780x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.010C	Modelo:	MEFT998LR
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MEFT998LR

Descricao Resumida

Fry-top elétrico Linha 900 com placa 2/3 lisa e 1/3 canelada (780x720 mm). Ideal para restauração, 12 kW de potência. Dimensões: 800x900x250 mm.

Descricao Completa

Fry-top Elétrico Linha 900 — Principais Vantagens

Este fry-top elétrico da Linha 900, também conhecido como *chapa elétrica* ou *grelhador*, é desenhado para as exigências da cozinha profissional moderna. A sua combinação de placa lisa e canelada permite uma versatilidade excepcional, ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, com marcas de grelhado perfeitas.

A estrutura robusta em aço inoxidável e o perfil anti-salpico curvado asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os manípulos ergonômicos com anéis de proteção anti-gorduras garantem uma operação segura e higiênica. O acesso frontal a todos os componentes facilita a manutenção e otimiza o tempo de intervenção, minimizando períodos de inatividade.

Equipado com ligações técnicas traseiras e chaminés em aço inoxidável com design atraente, este equipamento integra-se perfeitamente em qualquer linha de cocção profissional, oferecendo desempenho e fiabilidade para os ambientes mais exigentes.

Aplicações

Este fry-top é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais e bares que necessitam de um equipamento de cocção de alto desempenho. A sua capacidade de grelhar e chapar em simultâneo torna-o perfeito para a preparação de pratos diversos, desde pequenos-almoços a jantares elaborados. A versatilidade da placa permite a confeção de carnes, peixes, ovos, legumes e até panquecas, tornando-o um ativo indispensável em cozinhas profissionais. A Linha 900 garante que o equipamento é adequado para uso intensivo e contínuo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Potência total	12 kW

Característica	Detalhe
Peso	100 kg
Tipo de placa	2/3 lisa e 1/3 canelada
Estrutura	Aço inoxidável
Perfil	Anti-salpico ergonómico curvado
Manípulos	Ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras