

# 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 Eléctrico Linha 900, Placa Mista 780x720 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1134.220.010C	<b>Modelo:</b>	MEFT998LR
<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>	MEFT998LR

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional Linha 900 com placa mista (2/3 lisa, 1/3 canelada) de 780x720 mm e potência de 12 kW. Ideal para cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

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

Este equipamento robusto e versátil é ideal para cozinhas profissionais que exigem alta performance na confecção de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes de restauração movimentados. Desfrute de versatilidade na preparação de diversos pratos, desde carnes grelhadas a legumes salteados, com a placa mista que combina superfícies lisa e canelada.

Os manípulos ergonômicos, complementados por anéis de proteção anti-gorduras, asseguram um manuseamento seguro e higiênico. Além disso, o design inteligente permite um acesso frontal simplificado a todos os componentes funcionais, otimizando a manutenção e reduzindo o tempo de inatividade operacional. A chaminé em aço inox não só tem um design apelativo, como também contribui para uma exaustão eficiente.

### Aplicações Profissionais

Um aparelho de confecção como este é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis e refeitórios, onde o volume e a qualidade do cozinhado são prioritários. A capacidade de conjugar diferentes técnicas de cocção numa única superfície torna-o indispensável para otimizar o espaço e a eficiência na cozinha. É, em suma, um complemento valioso para equipar qualquer linha de cozedura industrial.

### Características Técnicas

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

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	2/3 lisa e 1/3 canelada
Dimensões da Placa	780x720 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de cozinha é ideal para este equipamento?**

Este fry-top elétrico é perfeitamente adequado para cozinhas de alta produção em restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de cozedura rápida e eficiente.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção do fry-top?**

A estrutura em aço inoxidável e o acesso frontal aos componentes facilitam a limpeza diária e a manutenção periódica, assegurando uma higiene impecável e prolongando a vida útil do aparelho.

### **É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?**

Sim, a placa mista com áreas lisa e canelada permite preparar uma variedade de alimentos, como carnes, peixes, legumes e ovos, otimizando o tempo de confeção e a versatilidade do menu.

### **Quais as vantagens de ter um fry-top elétrico em comparação com um a gás?**

Os modelos elétricos oferecem um controlo mais preciso da temperatura e um aquecimento uniforme. São também mais ecológicos e podem ser mais fáceis de instalar em algumas configurações de cozinha profissional.

### **A chaminé em aço inox é amovível para limpeza?**

O design da chaminé em aço inox não só é atraente, como foi concebido para ser prático, embora detalhes específicos sobre a sua amovibilidade para limpeza devam ser confirmados com o manual técnico para evitar danos.