

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top a Gás 40 cm com Placa Ranhurada MAGISTRA PLUS 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG94AR	Modelo:	MFTG94AR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG94AR

Descricao Resumida

Fry-top a gás de 40 cm com placa ranhurada em aço retificado, ideal para cozinhas profissionais. Inclui gaveta de gorduras e bancada em aço inox.

Descricao Completa

fry-top a gás — top a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional é ideal para cozinhas movimentadas. O seu design robusto e a placa ranhurada em aço retificado de 15 mm asseguram uma distribuição de calor superior e uma cozedura uniforme, transformando a preparação de pratos grelhados em algo simples e eficiente. Perfeito para o seu restaurante ou serviço de catering, esta chapa de grelhar a gás otimiza o fluxo de trabalho e eleva a qualidade dos seus cozinhados.

A pensar na higiene, o aparelho também inclui um tabuleiro de recolha de gorduras extraível com capacidade até 2,5 litros, facilitando a limpeza pós-serviço. A resistência e durabilidade são garantidas pela construção em aço inoxidável AISI 18/10, tornando-o um investimento seguro e duradouro para qualquer cozinha industrial. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a agilidade na confeitaria.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é indispensável em diversos ambientes profissionais. Desde restaurantes, cafés, hotéis a refeitórios, a versatilidade da chapa de grelhar permite confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos. É uma ferramenta essencial para qualquer chef que procure eficiência, higiene e resultados consistentes na cozinha.

Com um design que facilita a integração em módulos de cozedura da linha 900, este grelhador industrial permite criar uma bancada de trabalho contínua e funcional. A performance de confeitaria aliada à facilidade de manutenção asseguram um ambiente de trabalho mais produtivo e uma satisfação elevada por parte dos clientes dos seus espaços de restauração.

Características Técnicas

Placa de Cozedura	Aço retificado, 15 mm de espessura
Potência do Queimador	1 x 8,0 kW
Potência Total	8,0 kW
Superfície Útil	380x720 mm

Dimensões	400x900x850h mm
Peso	82 kg
Capacidade da Gaveta de Gorduras	2,5 litros
Material da Bancada	Aço AISI 18/10, 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

Este fry-top é adequado para quais tipos de cozedura?

É perfeitamente adequado para grelhar uma ampla variedade de alimentos, desde carnes e vegetais a peixe e ovos, garantindo sempre resultados excelentes devido à sua placa ranhurada e distribuição de calor uniforme.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aparelho foi concebido com uma gaveta de recolha de gorduras extraível de 2,5 litros, o que facilita significativamente a limpeza diária e a manutenção da higiene na sua cozinha.

Posso integrar este equipamento com outros módulos de cozinha?

Sim, o design permite a fácil integração e alinhamento com outros módulos da linha 900, criando uma superfície de trabalho contínua e otimizada na sua cozinha profissional.

Qual o material da superfície de cozedura e qual a sua espessura?

A superfície de cozedura é feita de aço retificado de 15 mm de espessura, o que garante excelente retenção e distribuição de calor, essencial para uma confeção eficiente.

Este equipamento é amigo do ambiente em termos de eficiência energética?

Sim, o revestimento em cromo (quando aplicável) contribui para uma menor dispersão de calor, não só tornando o ambiente de trabalho mais confortável, mas também melhorando a eficiência energética do equipamento.