

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Trempe Monolume a Gás 12 kW em Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS1150.220.001	Modelo:	MLG 12
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	580 x 580 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MLG 12

Descricao Resumida

Trempe monolume a gás de 12 kW em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Segurança com termopar e chama piloto. Robustez e fácil limpeza.

Descricao Completa

Trempe a Gás — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade desta trempe individual a gás, uma solução robusta para qualquer cozinha profissional. Concebida para um desempenho excepcional, esta unidade garante uma cozedura rápida e uniforme, essencial em ambientes de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma resistência superior à corrosão, mas também facilita a limpeza e manutenção, assegurando uma longa vida útil ao equipamento.

A incorporação de uma válvula de segurança, termopar e chama piloto oferece operacionalidade segura e fiável, elementos cruciais para a tranquilidade no dia-a-dia da sua atividade. Este fogão de bancada adapta-se perfeitamente a recipientes de grande dimensão, otimizando o processo de confeção para volumes consideráveis de alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta trempe é ideal para refeitórios, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração com necessidade de potenciar a sua capacidade de confeção. Seja para o cozimento de grandes panelas de sopa, guisados ou outros pratos que exijam elevadas temperaturas e controlo preciso, esta trempe a gás é a escolha certa para otimizar a preparação de refeições em volumes elevados. É uma adição valiosa para cozinhas que procuram flexibilidade e robustez no seu equipamento principal.

Características Técnicas

Potência	12 kW
Consumo de Gás (G20)	1.27 m ³ /h
Dimensões (LPA)	580x580x520 mm
Peso	30 kg
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro de Recipientes	430 a 590 mm

Perguntas Frequentes

Esta trempe é adequada para uso contínuo em cozinhas de grande volume? Sim, o design robusto e a construção em aço inoxidável tornam-na ideal para as exigências de cozinhas profissionais de alto tráfego.

Quais são os principais benefícios da válvula de segurança e do termopar? Estes componentes garantem a interrupção do fornecimento de gás em caso de falha da chama, prevenindo acidentes e aumentando a segurança operacional na sua cozinha.

É fácil de limpar e manter? Sim, o acabamento em aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene em qualquer estabelecimento alimentar.

Posso utilizar diferentes tipos de panelas nesta trempe? A trempe é versátil e foi concebida para acomodar recipientes com diâmetros entre 430 mm e 590 mm, oferecendo grande flexibilidade.

Qual o tipo de gás utilizado por este fogão monolume? Esta trempe funciona com gás G20, sendo importante verificar a compatibilidade com a sua instalação para um funcionamento otimizado.