

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Lisa, Bancada 400x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.007	Modelo:	FTGL T640
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTGL T640

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional para bancada, com placa lisa de 400x510 mm e estrutura em aço inoxidável. Ideal para cozinhas de restauração.

Descricao Completa

fry-top a gás — Chapa de Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha industrial com esta robusta chapa de grelhar a gás, concebida para oferecer alta performance e durabilidade. Com uma estrutura integralmente em aço inoxidável e uma placa de grelha de grande espessura em aço especial de elevada condutividade térmica, garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente para os seus cozinhados. Ideal para a confeção rápida e eficaz de uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais, este equipamento é indispensável em qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta chapa de cozinhar industrial é perfeita para restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis que procuram otimizar o seu serviço de comida com um equipamento fiável e de fácil manuseamento. A sua natureza de bancada permite uma integração flexível em diversas configurações de cozinha, seja como equipamento principal ou complementar. O queimador a gás com chama piloto e válvula termostática assegura um controlo preciso da temperatura, facilitando a preparação de alimentos com diferentes requisitos de cozedura. A molheira de gaveta em aço inox simplifica a limpeza e manutenção diária, contribuindo para a higiene e eficiência do seu espaço de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Fry-top a gás
Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Superfície de Cozedura	Placa lisa de 400x510 mm em aço especial
Estrutura	Aço inoxidável
Queimador	Aço inoxidável com válvula de segurança, chama piloto e válvula termostática

Característica	Detalhe
Recolha de Resíduos	Molheira de gaveta em aço inox
Controlo de Temperatura	Uniforme em toda a superfície

Perguntas Frequentes

A chapa de grelhar é fácil de limpar?

Sim, a molheira de gaveta em aço inoxidável foi projetada para facilitar a remoção de resíduos e a limpeza diária, assegurando a máxima higiene com o mínimo de esforço.

Posso controlar a temperatura da placa?

Completamente. O equipamento inclui um queimador com chama piloto e válvula termostática, o que permite um controlo preciso e uma temperatura uniforme em toda a superfície de cozedura.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e a placa de elevada condutividade térmica garantem durabilidade e eficiência para o uso diário intensivo em qualquer cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas da superfície de cozedura?

A superfície de cozedura da placa lisa mede 400x510 mm, proporcionando uma área ampla para preparar diversos alimentos em simultâneo.

Que tipo de instalação é necessária para esta chapa de grelhar a gás?

Este fry-top é um modelo de bancada, o que o torna versátil e fácil de instalar em qualquer superfície de trabalho estável e devidamente ventilada, sendo necessária uma ligação a gás adequada.