

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Cromoduro Liso 400x510mm Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.011	Modelo:	FTGL T640 CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGL T640 CRD

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional de bancada com placa lisa em cromoduro 400x510mm. Ideal para cozinhas de restauração, oferece segurança e cozinhados uniformes.

Descricao Completa

fry-top gás profissional — Top Profissional — Principais Vantagens

Este aparelho de confeitaria foi concebido para responder às exigências e ritmo acelerado das cozinhas profissionais. Com uma superfície de cozedura lisa em cromoduro de elevada condutividade térmica, garante uma temperatura uniforme em toda a chapa, essencial para resultados perfeitos. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

A segurança é uma prioridade, por isso, este equipamento integra um queimador em aço inoxidável com válvula de segurança, que interrompe automaticamente o fornecimento de gás na eventualidade de a chama se extinguir. Além disso, conta com chama piloto, válvula termostática e isqueiro para um controlo preciso da temperatura de cocção, otimizando o processo culinário e a poupança energética.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, hotelaria e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente. Perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais e até panquecas, este fogão adapta-se a uma vasta gama de ementas, desde o pequeno-almoço ao jantar. A gaveta de molheira em aço inox facilita a recolha de gorduras, assegurando uma limpeza prática e contribuindo para a higiene do seu espaço.

A versatilidade e o desempenho consistente do aparelho tornam-no indispensável em operações de restauração onde a qualidade e a rapidez são cruciais. A sua construção pensada para o uso intensivo profissional garante fiabilidade e longevidade.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Placa	Lisa, Cromoduro (400x510 mm)
Potência	5.1 kW
Consumo Gás (G20)	0.54 m3/h

Consumo Gás (G30/31)	402 / 396 g/h
Peso	43 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Gaveta Molheira	Em aço inox
Características do Queimador	Aço inoxidável, válvula de segurança, chama piloto, válvula termostática e isqueiro

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um fry-top com chapa cromoduro?

A chapa cromoduro oferece uma superfície de cozedura extremamente resistente e altamente condutiva, garantindo uma distribuição de calor uniforme e otimizando a qualidade dos alimentos confeccionados, além de ser mais fácil de limpar.

É fácil de instalar e usar em cozinhas profissionais?

Sim, este fry-top de bancada foi concebido para uma integração simples em qualquer cozinha industrial. A sua operação é intuitiva e segura, ideal para o uso diário em ambientes de restauração.

Como se processa a limpeza e manutenção deste equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e a gaveta de molheira amovível facilitam a limpeza diária. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter o desempenho e a higiene, utilizando produtos adequados para aço inoxidável e cromoduro.

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

Este modelo é compatível com gás natural (G20) e gás butano/propano (G30/31), oferecendo flexibilidade de uso em diferentes configurações de cozinha. Por favor, certifique a instalação com um técnico credenciado.

Onde posso encontrar peças de substituição ou assistência técnica?

Para peças de substituição ou assistência técnica, o nosso serviço de apoio ao cliente está disponível para o ajudar. A durabilidade do equipamento é elevada, mas garantimos suporte caso necessite de qualquer intervenção.