

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top a Gás Placa Canelada 400x510mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.006	Modelo:	FTGC T640
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTGC T640

Descricao Resumida

Fry-top a gás de bancada em aço inoxidável com placa canelada de 400x510 mm, queimador com chama piloto e sistema de segurança.

Descricao Completa

Fry-top a Gás — Eficiência e Durabilidade

Equipe a sua cozinha profissional com um fry-top a gás robusto, ideal para uma confeitura rápida e uniforme de diversos alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. Este grelhador oferece uma performance culinária superior, com distribuição de calor homogênea em toda a superfície de cozedura e é perfeito para confeccionar refeições saborosas e consistentes, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo os paladares mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar é uma adição valiosa para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares e cozinhas de hotelaria. O seu design e funcionalidades são pensados para responder às exigências de um serviço contínuo, permitindo a preparação eficiente de uma grande variedade de pratos, desde carnes e peixes até legumes, melhorando a produtividade e a qualidade dos seus serviços de restauração. A facilidade de uso e a segurança oferecida pelo sistema de gás com válvula de segurança são cruciais para um ambiente de trabalho dinâmico.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Placa	Canelada, aço especial de elevada condutividade térmica
Dimensões da Placa	400x510 mm
Molheira	Gaveta em aço inox
Queimador	Aço inoxidável com chama piloto, válvula termostática e isqueiro
Segurança	Válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção da chama

**Dimensões
(LPA)**

400x600x270/480 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável na estrutura deste fry-top?

O aço inoxidável garante uma elevada resistência à corrosão e uma fácil limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais e prolongar a vida útil do equipamento.

Como é que a placa canelada melhora a cozedura dos alimentos?

A placa canelada proporciona marcas de grelha atraentes nos alimentos, além de permitir o escoamento de gorduras, resultando em pratos com menor teor de gordura e aspeto mais profissional.

Este equipamento tem sistema de segurança para a chama?

Sim, o queimador está equipado com uma válvula de segurança que corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague, oferecendo tranquilidade e proteção no seu espaço de trabalho.

É possível controlar a temperatura da placa de forma precisa?

Absolutamente. Graças à válvula termostática e ao sistema de chama piloto, é possível manter uma temperatura uniforme e precisa em toda a superfície da placa, garantindo uma cozedura controlada e resultados consistentes.

Quais são as aplicações mais comuns para este fry-top em cozinhas profissionais?

É ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo tostas ou sanduíches em restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida, otimizando o espaço da bancada com a sua capacidade.