

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top a Gás, Placa Canelada 400x510 mm, Bancada

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	FTGC T640

### Descricao Resumida

Fry-top a gás, placa canelada de 400x510 mm, para bancada. Ideal para hotelaria e restauração com 5.1 kW de potência. Dimensões: 400x600x270/480 mm.

## Descricao Completa

### Fry-top a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este fry-top a gás (ou chapa canelada) garante resultados culinários de excelência, ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos com um acabamento distinto e saboroso. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de cozinha intensivos.

A placa canelada de grande espessura, fabricada em aço especial com elevada condutividade térmica, distribui o calor de forma uniforme por toda a superfície de cocção, eliminando pontos frios e garantindo uma cozedura perfeita. O sistema de aquecimento a gás, controlado por válvula termostática e chama piloto, otimiza o consumo energético e proporciona uma resposta rápida às variações de temperatura.

A segurança é primordial, motivo pelo qual este equipamento inclui um sistema de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção da chama. A molheira de gaveta em aço inoxidável facilita a recolha de gorduras e resíduos, mantendo a área de trabalho limpa e higiénica.

### Aplicações

Este fry-top é perfeito para restaurantes, hotéis, bares, cafetarias e cozinhas industriais que exigem alta performance e fiabilidade. É especialmente adequado para estabelecimentos com grande volume de serviço, onde a velocidade e a qualidade da cocção são cruciais. A sua tipologia de bancada permite uma fácil integração em diversas configurações de cozinha, otimizando o espaço disponível.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Potência	5.1 kW

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Consumo Gás (G20)</b>	0.54 m³/h
<b>Consumo Gás (G30/31)</b>	402 / 396 g/h
<b>Peso</b>	43 kg
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Placa</b>	Canelada, aço especial de grande espessura
<b>Queimador</b>	Aço inoxidável com válvula de segurança, chama piloto e isqueiro
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula termostática