

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top a Gás Duplo, Placa Lisa, Bancada – 600x600 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1170.220.009	<b>Modelo:</b>	FTGL T660
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	59 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 600 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FTGL T660

### Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo de bancada com placa lisa em aço especial, ideal para cozinhas profissionais. Cozedura uniforme e segura, 600x600 mm.

## Descricao Completa

### fry-top a gás — Top Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional a gás é ideal para cozinhas que necessitam de eficiência e durabilidade. Construído com uma robusta estrutura em aço inoxidável e uma placa de cozedura de grande espessura em aço especial, garante uma distribuição de calor uniforme para resultados culinários excepcionais. O sistema de segurança avançado, com válvula que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção da chama, confere tranquilidade e fiabilidade à sua operação diária.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, snack-bares, take-aways e outros estabelecimentos de restauração rápida, este grelhador de bancada permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos. A sua conceção compacta e instalação versátil fazem dele uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, otimizando o espaço e a produtividade.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	600x600x270/480 mm
<b>Potência</b>	10.2 kW
<b>Consumo Gás (G20)</b>	1.08 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo Gás (G30/31)</b>	805 / 792 g/h
<b>Peso</b>	59 kg
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Placa</b>	Aço especial de elevada condutividade térmica
<b>Molheira</b>	Em gaveta, em aço inox

<b>Queimador</b>	Aço inoxidável com válvula de segurança, chama piloto e válvula termostática
<b>Ignição</b>	Isqueiro

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem deste fry-top a gás?**

A principal vantagem reside na sua placa de grande espessura em aço especial, que garante uma temperatura uniforme e elevada condutividade térmica, ideal para cozinhar de forma eficiente e consistente.

### **É fácil de limpar após a utilização?**

Sim, a molheira em gaveta em aço inoxidável e a estrutura em aço inoxidável facilitam a limpeza e manutenção, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

### **Que tipo de segurança oferece este equipamento?**

O queimador possui uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás no caso de extinção da chama, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

### **Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimento?**

É perfeitamente adequado para qualquer estabelecimento de restauração, como restaurantes, snack-bars e cafetarias, que necessitem de um aparelho fiável para a confeção de alimentos em bancada.

### **Quais são os requisitos de instalação para este modelo?**

Este fry-top opera a gás, requerendo uma ligação adequada. É um modelo de bancada, adaptando-se facilmente a diversas configurações de cozinha sem necessidade de instalações complexas.