

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	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 excecionais. 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

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

Queimador	Aço inoxidável com válvula de segurança, chama piloto e válvula termostática
Ignição	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.