

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top a Gás Duplo Cromoduro 600x600mm Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.010	Modelo:	FTGL T660 CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	59 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGL T660 CRD

Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo de bancada com placa lisa em cromoduro de 600x510 mm, ideal para cozinhas profissionais. Elevada condutividade térmica e segurança.

Descricao Completa

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

Este queimador de bancada com placa lisa em cromoduro é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para garantir uma distribuição de calor uniforme, este aparelho permite confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, com resultados de excelência. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente de restauração movimentado.

Equipado com um queimador em aço inoxidável e uma válvula de segurança, este grelhador industrial garante um funcionamento seguro, interrompendo automaticamente o fornecimento de gás na eventualidade de a chama se extinguir. A inclusão de uma chama piloto, válvula termostática e isqueiro eletrónico simplifica a operação e oferece um controlo preciso da temperatura, fundamental para pratos que requerem cocção específica.

Aplicações Profissionais

O queimador de bancada é ideal para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para a preparação de pratos grelhados. A sua capacidade de placa dupla permite cozinhar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o tempo de serviço. É particularmente adequado para a confeção de hambúrgueres, bifes, ovos e outros componentes de ementas de restauração rápida e tradicional. A placa lisa em cromoduro é perfeita para cozedura delicada e caramelização, proporcionando uma experiência culinária versátil.

Devido ao seu design compacto e à possibilidade de instalação em bancada, este grelhador adapta-se facilmente a espaços de cozinha com diferentes layouts, sem comprometer a capacidade de produção. A robustez do aço inoxidável torna-o uma escolha acertada para uso contínuo, resistindo ao desgaste diário e mantendo um aspeto profissional ao longo do tempo. É, portanto, um investimento inteligente para qualquer negócio que procure eficiência e qualidade na sua área de confeção.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

600x600x270/480 mm

Potência	10.2 kW
Consumo Gás (G20)	1.08 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	805 / 792 g/h
Peso	59 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa	Cromoduro lisa de elevada condutividade térmica
Queimador	Aço inoxidável com válvula de segurança, chama piloto, válvula termostática e isqueiro
Molheira	Gaveta em aço inox

Perguntas Frequentes

- 1. Qual a durabilidade esperada da placa em cromoduro?** A placa em cromoduro é conhecida pela sua elevada resistência e durabilidade. Com a manutenção adequada, seguindo as instruções de limpeza, a placa conservará as suas propriedades antiaderentes e de aquecimento por muitos anos de uso intensivo em cozinhas profissionais exigentes.
- 2. Este equipamento é adequado para que tipo de gás?** Este aparelho é compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade de instalação. É fundamental verificar as configurações e a instalação por um técnico certificado para garantir a compatibilidade e a segurança.
- 3. É fácil de limpar?** Sim, o design em aço inoxidável e a molheira de gaveta facilitam significativamente a limpeza diária. A superfície lisa da placa em cromoduro permite remover resíduos de alimentos com facilidade, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento com o mínimo esforço.
- 4. Qual a garantia de segurança do fry-top?** O aparelho inclui uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fluxo de gás caso a chama se apague, prevenindo acidentes. Além disso, a chama piloto e a válvula termostática garantem um controlo preciso e seguro durante a utilização.
- 5. Posso instalar este aparelho em qualquer bancada?** Sim, o design de bancada é pensado para ser versátil. No entanto, é essencial que a bancada escolhida seja robusta e resistente ao calor, e que siga todas as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. Recomenda-se a consulta de um técnico especializado para a instalação correta.