

# 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, Placa Mista 600x510 mm, Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1170.220.008	<b>Modelo:</b>	FTGM 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>	FTGM T660

### Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo com placa mista de 600x510 mm para bancada. Ideal para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e versatilidade.

## Descricao Completa

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

Concebido para cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria oferece uma superfície de cozimento mista robusta e eficiente, ideal para a preparação de diversos alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de uso intensivo. A placa de grande espessura assegura uma distribuição de calor uniforme, permitindo resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

A segurança é uma prioridade, por isso este modelo está equipado com um queimador em aço inoxidável e uma válvula de segurança que corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague. Possui ainda chama piloto, válvula termostática e isqueiro para um controle preciso da temperatura. A molheira de gaveta em aço inox facilita a recolha de gorduras e resíduos, mantendo a higiene na área de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este queimador de bancada é uma solução versátil para restaurantes, snack-bars, hotéis e outras unidades de restauração que necessitam de cozinhar grandes variedades de pratos. A sua placa mista permite grelhar, fritar e selar diferentes tipos de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. O design compacto possibilita a sua integração em bancadas de trabalho existentes, otimizando o espaço na cozinha.

É particularmente adequado para estabelecimentos com volume de clientes elevado, onde a rapidez e a eficiência na confeitaria são cruciais. A temperatura uniforme na superfície garante que cada porção é cozinhada na perfeição, elevando o padrão dos pratos servidos e a satisfação dos clientes.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Potência	10.2 kW
Consumo Gás (G20)	1.08 m <sup>3</sup> /h
Consumo Gás (G30/31)	805 / 792 g/h

Peso	59 kg
------	-------

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a recomendação de limpeza e manutenção desta chapa de cozedura?**

Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e espátulas próprias para superfícies antiaderentes, evitando abrasivos. Recomenda-se a desengorduração regular da superfície e da molheira para prolongar a vida útil do equipamento.

### **Este equipamento pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?**

Sim, este fry-top foi concebido para operar com diferentes tipos de gás, como demonstrado pelos consumos para G20 e G30/31, garantindo flexibilidade na sua utilização conforme a instalação disponível.

### **A placa mista oferece vantagens sobre uma placa totalmente lisa ou canelada?**

A placa mista combina as vantagens de ambas as superfícies: a parte lisa é ideal para alimentos delicados como ovos e panquecas, enquanto a parte canelada proporciona um acabamento grelhado distintivo a carnes e vegetais, oferecendo maior versatilidade.

### **É fácil controlar a temperatura na superfície de confeção?**

Sim, o equipamento dispõe de válvula termostática e isqueiro, permitindo um controlo preciso da temperatura em toda a superfície, o que é crucial para cozinhar diferentes alimentos simultaneamente.

### **Que medidas de segurança integra este fry-top a gás?**

A principal medida de segurança é a válvula que interrompe automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague, prevenindo fugas e garantindo uma operação segura em cozinhas profissionais.