

# 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: 19/05/2026

*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 600x510 mm, Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1170.220.018	<b>Modelo:</b>	FTGM T660 CRD
<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 CRD

### Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo com placa mista em cromoduro (600x510 mm), bancada, ideal para restauração profissional com alta eficiência térmica e segurança.

## Descricao Completa

### fry-top a gás — Chapa de Grelhar a Gás – Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás, com a sua robusta estrutura em aço inoxidável, é concebido para as cozinhas mais exigentes. A placa de cocção mista em cromoduro de grande espessura garante condução térmica excecional, permitindo uma distribuição uniforme do calor por toda a superfície. Inclui ainda uma molheira de gaveta, facilitando a recolha de gorduras e resíduos, o que contribui para uma maior higiene e eficiência na limpeza. É um equipamento de cozinha de alta performance para o uso profissional.

Ideal para chefes que procuram precisão e durabilidade, esta grelhador a gás profissional otimiza o tempo de preparo de diversos alimentos, desde carnes a vegetais, mantendo os sabores e texturas perfeitos. A sua performance superior garante resultados consistentes, essenciais para estabelecimentos com elevado volume de produção.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares, hotéis, e outros estabelecimentos de restauração rápida que exigem um grelhador de bancada fiável e de alta capacidade. A sua adaptabilidade a diferentes tipos de refeições torna-o indispensável em cozinhas profissionais. É uma excelente adição para as suas mesas de trabalho, otimizando o espaço e a funcionalidade da bancada de confeitaria.

### 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>Placa</b>	Mista Cromoduro (600x510 mm)
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Queimador</b>	Aço inoxidável com válvula de segurança, chama piloto, válvula termostática e isqueiro

## Perguntas Frequentes

---

### **Este fry-top pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?**

Sim, o equipamento é compatível com gás G20 e G30/31, oferecendo flexibilidade de instalação. Os consumos para cada tipo de gás estão especificados nas características técnicas.

### **Quais as vantagens da placa mista em cromoduro?**

A placa mista em cromoduro proporciona uma elevada durabilidade e uma excelente distribuição de calor, permitindo cozinhar diversos alimentos de forma eficiente e com acabamento perfeito.

### **A limpeza do equipamento é fácil?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira de gaveta facilitam significativamente a limpeza e a manutenção diária, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

### **Este fry-top é adequado para espaços pequenos?**

Com dimensões de 600x600x270/480 mm, este fry-top é ideal para ser instalado em bancadas de cozinhas profissionais com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção.

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

Possui um queimador em aço inoxidável com válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague, garantindo a máxima segurança na sua cozinha.