

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: 17/05/2026

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 600x510mm, Linha Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.018	Modelo:	FTGM T660 CRD
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTGM T660 CRD

Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo para bancada, com placa mista cromoduro 600x510mm e 10.2 kW. Ideal para cozinhas profissionais, oferece cocção uniforme e segura.

Descricao Completa

Fry-top a Gás — Principais Vantagens

Este fry-top a gás (também conhecido como chapa ou plancha) foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente onde a higiene é prioridade.

A placa mista cromoduro de grande espessura oferece uma condução de calor excecional, resultando numa temperatura uniforme em toda a superfície. Isto permite cozinhar de forma consistente e eficiente, otimizando o tempo e a qualidade dos seus pratos. A segurança é assegurada por uma válvula que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama.

Equipado com queimador em aço inoxidável e chama piloto, este equipamento proporciona um controlo preciso da temperatura através de válvula termostática e ignição fácil com isqueiro, características essenciais para uma operação segura e eficaz.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafés e negócios de catering que requerem uma solução de cocção versátil e de alto desempenho. Perfeito para preparar carnes grelhadas, peixe, ovos, legumes e muito mais, este fry-top é um elemento indispensável para preparar grandes quantidades de alimentos rapidamente e com qualidade consistente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Potência	10.2 kW
Consumo de gás (G20)	1.08 m³/h

Característica	Detalhe
Consumo de gás (G30/31)	805 / 792 g/h
Peso	59 kg
Material da estrutura	Aço inoxidável
Tipo de placa	Mista cromoduro, grande espessura
Molheira	Gaveta em aço inoxidável
Segurança	Válvula com interrupção automática de gás
Ignição	Isqueiro e chama piloto
Controlo de temperatura	Válvula termostática