

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fry-top a Gás Duplo Cromoduro 600x510 mm, Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.018	Modelo:	FTGM T660 CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	59 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	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

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

Placa	Mista Cromoduro (600x510 mm)
Estrutura	Aço inoxidável
Queimador	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.