

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

Grelhador a Gás Pedra-Lávica Linha 900 Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1175.220.001	Modelo:	PLG T640
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	PLG T640

Descricao Resumida

Grelhador a gás pedra-lávica Linha 900 de bancada, 400x600x270mm, 7 kW, ideal para cozinhas profissionais de restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Pedra-Lávica Linha 900 — Principais Vantagens

Este grelhador de bancada (também conhecido como chapa ou griddle, ideal para cozinhas de alta performance) foi concebido para responder às exigências da restauração moderna e hotelaria. A sua estrutura robusta, totalmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento excepcional para qualquer estabelecimento HORECA.

Com um queimador de aço inoxidável, este equipamento oferece uma distribuição de calor superior e uma chama regulável, permitindo um controlo preciso da temperatura. A inclusão de um termopar de segurança assegura operações diárias sem preocupações, priorizando a segurança na sua cozinha profissional.

A chama piloto e o isqueiro integrado simplificam o arranque, enquanto a molheira removível tipo gaveta facilita a gestão de resíduos, contribuindo para manter a área de trabalho higienizada. É a solução perfeita para chefs que procuram eficiência e resultados consistentes na confeção de carnes e outros alimentos grelhados.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas industriais e bares que necessitam de um equipamento de grelhar de bancada fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta e robustez tornam-no adequado para cozinhas com elevado volume de produção, onde a rapidez e a qualidade são cruciais.

Perfeito para grelhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes vermelhas e aves até peixe e vegetais, proporcionando sempre um sabor autêntico e suculento. A adaptabilidade deste grelhador permite-lhe ser a peça central em estações de grelhados, buffets ou como complemento a outras linhas de confeção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	400x600x270/480 mm
Potência	7 kW
Consumo Gás (G20)	0.74 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	522 / 544 g/h
Grelha	355x460 mm
Peso	41 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Queimador	Aço inoxidável com chama regulável
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Chama piloto e isqueiro
Acessórios incluídos	1 grelha para carne