

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador Pedra Lávica a Gás Magnus Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1175.220.001	Modelo:	PLG T640
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	41 kg	Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PLG T640

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra lávica para bancada, linha 900, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura robusta em aço inox, chama regulável e termopar de segurança.

Descricao Completa

Grelhador pedra lávica a gás — Grelhador a Gás – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, permite confeccionar uma variedade de alimentos com o sabor autêntico e inconfundível do grelhado em pedra lávica. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade na limpeza, aspetos cruciais em ambientes de trabalho intensivo. O sistema de aquecimento a gás oferece um controlo preciso da temperatura, essencial para obter resultados perfeitos.

A gaveta coletora de molhos removível simplifica a manutenção e contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico. A ignição é rápida e segura, graças ao queimador em aço inox com chama regulável, termopar de segurança e chama piloto integrada. Este churrasqueira profissional otimiza a produtividade na sua cozinha e assegura a consistência no preparo dos pratos, desde carnes suculentas a legumes frescos e saborosos.

Aplicações Profissionais

Pensado para responder às exigências de restaurantes, hotéis, e outros negócios de restauração, este grill a gás é uma peça fundamental para quem procura excelência na confeção de grelhados. A sua versatilidade permite preparar desde bifes e costeletas a aves e peixe, garantindo sempre uma experiência gastronómica superior. A bancada superior e a sua construção sólida tornam-no adequado para uso contínuo, mesmo nas épocas de maior afluência.

A capacidade de operar com gás (G20 ou G30/31) confere flexibilidade na instalação, adaptando-se a diferentes configurações de cozinha. Com uma grelha ampla e eficaz, este equipamento é perfeito para atender a um elevado volume de pedidos, contribuindo significativamente para a eficiência e rentabilidade do seu negócio. A facilidade de limpeza e a durabilidade dos materiais são um investimento seguro para qualquer cozinha comercial.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Potência	7 kW

Consumo Gás (G20)	0.74 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	522 / 544 g/h
Grelha	355x460 mm
Peso	41 kg

Perguntas Frequentes

- **Este grelhador é adequado para que tipo de cozinha?**

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, e espaços de catering que necessitam de um equipamento robusto e fiável para grelhar carnes, peixes e legumes com autenticidade.

- **Qual é a principal vantagem da pedra lávica?**

A pedra lávica permite uma distribuição uniforme do calor e absorve a gordura dos alimentos, resultando em grelhados mais saudáveis e com um sabor fumado característico.

- **Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?**

A estrutura em aço inoxidável e a gaveta de molheira removível facilitam bastante a limpeza diária, tornando o processo rápido e eficiente, crucial para a higiene na cozinha.

- **Posso ajustar a intensidade da chama?**

Sim, o queimador em aço inox possui chama regulável e termopar de segurança, permitindo um controlo preciso da intensidade do calor para diferentes tipos de alimentos e preparações.

- **Este modelo pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?**

Sim, o grelhador foi concebido para funcionar tanto com gás natural (G20) quanto com gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade de adaptação às suas necessidades de instalação.