

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top a Gás, Placa Lisa de Bancada, 350x570 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.003M	Modelo:	FTGL T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGL T740 NV

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional para cozinhas de alta performance. Placa lisa de 350x570 mm garante cozedura uniforme. Construção robusta em inox.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Esta superfície de confeitão a gás é a solução perfeita para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Com a sua estrutura em aço inoxidável e placa de grelhar com cantos arredondados, a limpeza é rápida e simples, garantindo a máxima higiene no seu espaço de trabalho. O design robusto assegura um desempenho consistente para as exigências diárias do setor da restauração. A sua conceção focada na segurança e na uniformidade da temperatura torna-o um equipamento fiável para qualquer tipo de prato.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e cozinhas de hotelaria, este equipamento de confeitão permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, com resultados impecáveis. A sua versatilidade e controlo preciso da temperatura são cruciais para estabelecimentos que necessitam de rapidez e qualidade no serviço, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a satisfação dos clientes. É uma adição valiosa para qualquer cozinheiro que procure um desempenho superior na sua área de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	5.5 kW
Consumo Gás (G20)	0.582 m ³ /h
Consumo Gás (G30/G31)	433 / 427 g/h
Peso	43 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de Grelhar	Placa lisa com cantos arredondados

Característica	Detalhe
Sistema de Segurança	Válvula com chama auto-estabilizadora
Limpeza	Molheira removível de gaveta

Perguntas Frequentes

1. Qual a facilidade de limpeza deste fry-top?

A estrutura em aço inoxidável e a placa com cantos arredondados, juntamente com a molheira removível, tornam a limpeza extremamente fácil. Basta remover a gaveta e limpar as superfícies para manter o equipamento higienizado.

2. Este equipamento é seguro para uso em cozinhas profissionais?

Sim, o fry-top está equipado com queimador em aço inoxidável e uma válvula de segurança com chama auto-estabilizadora, garantindo a máxima segurança durante o seu funcionamento em ambientes de alta exigência.

3. É possível controlar a temperatura da placa de forma precisa?

O controlo por válvula permite uma regulação precisa da intensidade da chama, assegurando uma temperatura uniforme e constante em toda a superfície da placa de grelhar, crucial para uma confeção perfeita dos alimentos.

4. Quais os tipos de gás que este fry-top suporta?

Este equipamento é compatível com gás natural (G20) e gases liquefeitos de petróleo (G30/G31), oferecendo flexibilidade na instalação consoante o tipo de abastecimento disponível na sua cozinha.

5. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este fry-top?

É particularmente adequado para estabelecimentos como restaurantes, snack-bares, cafés e hotelaria, onde a necessidade de grelhar alimentos de forma rápida, eficiente e com controlo de temperatura é uma prioridade.