

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.014M	Modelo:	FTGL T740 CRD NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTGL T740 CRD NV

Descricao Resumida

Fry-top a Gás profissional de bancada com placa lisa cromoduro 350x570 mm, ideal para hotelaria e restauração. Dimensões: 400x720 mm.

Descricao Completa

Fry-top a Gás de Bancada — Principais Vantagens

Este fry-top a gás (também conhecido como chapa para grelhar) foi concebido para o ambiente profissional da restauração e hotelaria, oferecendo uma performance excepcional e durabilidade. A sua estrutura em aço inoxidável garante resistência e facilidade de manutenção, essenciais para cozinhas de alto volume.

Equipado com uma placa de grelhar lisa em cromoduro, proporciona uma distribuição uniforme do calor, crucial para confeções precisas e resultados culinários consistentes. Os cantos arredondados e a molheira removível tornam a limpeza um processo rápido e higiénico, otimizando o tempo da sua equipa.

O queimador em aço inoxidável com chama autoestabilizadora, controlado por válvula de segurança, assegura um funcionamento seguro e eficiente, reduzindo os riscos operacionais e o consumo de gás. A ignição fiável com chama piloto e isqueiro integrado complementa a experiência de utilização.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafés e bares que exigem um equipamento de confeção robusto e de alta performance. Perfeito para grelhar carnes, peixe, vegetais, ovos, panquecas e uma variedade de outros alimentos, garantindo sempre uma superfície de cocção uniforme e controlada. A sua instalação de bancada facilita a integração em cozinhas com espaço limitado, comum em estabelecimentos de snack-bar ou serviços de take-away.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	5.5 kW
Consumo Gás (G20)	0.582 m³/h

Consumo Gás (G30/31)	433 / 427 g/h
Peso	43 kg
Placa	Lisa cromoduro, 350x570 mm
Estrutura	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Uniforme em toda a placa
Sistema de Segurança	Válvula de gás com sistema de segurança e chama piloto
Limpeza	Cantos arredondados, molheira removível