

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Fry-Top a Gás Cromoduro Liso 350x570 mm para Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1144.220.014M	<b>Modelo:</b>	FTGL T740 CRD NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	43 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FTGL T740 CRD NV

### Descricao Resumida

Fry-top profissional a gás com placa cromoduro lisa de 350x570 mm, ideal para bancada em cozinhas de restaurantes e snack-bares. Construção em aço inox, fácil limpeza e controlo preciso de temperatura. Design robusto para uso contínuo.

## Descricao Completa

### Fry-top a gás — Top Profissional — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, este equipamento de confeção profissional eleva a qualidade da sua cozinha. A placa de aquecimento cromoduro, de superfície lisa, garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos, desde carne e peixe a vegetais, com eficiência e qualidade. A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza diária, tornando-o uma aposta segura para qualquer espaço gastronómico.

Este aparelho dispõe de cantos arredondados na placa, característica que simplifica a higienização e manutenção, crucial em cozinhas com elevado volume de trabalho. A molheira removível tipo gaveta permite recolher os sucos e resíduos de forma eficaz, otimizando a limpeza e garantindo a máxima higiene. Os queimadores de chama auto-estabilizadora, controlados por válvula com sistema de segurança, oferecem precisão no temperamento da confeção e maior segurança operacional.

### Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, snack-bares e cafetarias que procuram uma solução robusta e versátil para a confeção de pratos quentes. A sua capacidade de proporcionar uma temperatura consistente em toda a área de cozedura torna-o perfeito para uma preparação rápida e eficiente, otimizando o tempo de serviço da sua equipa e garantindo a satisfação dos seus clientes. É uma excelente adição para operações que exigem fiabilidade e alto desempenho num ambiente de restauração.

### Características Técnicas

Largura	400 mm
Profundidade	720 mm
Altura	250/325 mm
Potência	5.5 kW

<b>Consumo Gás (G20)</b>	0.582 m³/h
<b>Consumo Gás (G30/31)</b>	433 / 427 g/h
<b>Peso</b>	43 kg
<b>Placa</b>	Cromoduro Lisa 350x570 mm
<b>Estrutura</b>	Totalmente em Aço Inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### **Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cafeterias e snack-bares que necessitam de uma solução eficiente e durável para a confeitura de alimentos grelhados.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

A sua estrutura em aço inoxidável e a placa com cantos arredondados, juntamente com a molheira removível, foram concebidas para uma higienização fácil e rápida, garantindo a sua conformidade com as normas sanitárias.

### **Quais são as vantagens da placa cromoduro lisa?**

A placa cromoduro lisa assegura uma cozedura uniforme e evita que os alimentos se colem, otimizando o processo de grelhados e facilitando a limpeza pós-uso.

### **A temperatura é consistente em toda a superfície?**

Sim, o design dos queimadores e a qualidade da placa garantem uma temperatura uniforme em toda a superfície de cozimento, o que é essencial para resultados consistentes.

### **O equipamento possui sistemas de segurança?**

Sim, o queimador em aço inoxidável é controlado por válvula com sistema de segurança, incluindo chama piloto e isqueiro, oferecendo tranquilidade e proteção durante a utilização.