

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: 09/06/2026

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

Fry-top a Gás Canelado, Bancada 400x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.004M	Modelo:	FTGC T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGC T740 NV

Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto, ideal para cozinhas profissionais. Placa canelada de 350x570 mm em aço inoxidável, com limpeza fácil e temperatura uniforme.

Descricao Completa

fry-top a gás — top Profissional — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este grelhador profissional a gás oferece uma superfície de fritura canelada de alta eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza sem esforço, essencial para o ritmo acelerado da restauração. Desfrute de uma culinária de precisão com distribuição de temperatura homogênea, garantindo resultados perfeitos em cada confeitão.

Aplicações Profissionais

Ideal para operações de restauração rápida, snack-bares e estabelecimentos hoteleiros que procuram um equipamento de alta performance. Este queimador a gás integra-se perfeitamente em bancadas, proporcionando uma solução compacta e eficaz para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes grelhadas a vegetais. A sua versatilidade torna-o um recurso valioso para qualquer ementa que exige rapidez e qualidade consistentes.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas com muito movimento?

Sim, o aparelho é concebido com uma estrutura robusta em aço inoxidável e queimadores de chama auto-estabilizadora, garantindo a sua fiabilidade para um uso intensivo durante períodos prolongados.

Qual a dimensão da placa de grelhar e qual o seu tipo?

A placa de grelhar tem dimensões de 350x570 mm e apresenta uma superfície canelada, ideal para criar marcas distintas nos alimentos, realçando o seu aspeto visual e sabor.

Como se realiza a limpeza e manutenção da chapa?

A placa tem cantos arredondados e uma gaveta para gorduras removível, elementos que simplificam a limpeza diária, promovendo uma higiene exemplar no seu espaço de trabalho.

Este fogão a gás necessita de instalação específica?

Sendo um modelo de bancada, o grelhador deve ser instalado numa superfície estável e resistente a altas temperaturas, exigindo apenas uma ligação apropriada ao fornecimento de gás.

É possível controlar a temperatura da placa de forma precisa?

O funcionamento é controlado por uma válvula com sistema de segurança e chama piloto, o que permite uma regulação precisa da temperatura em toda a superfície para diversos tipos de confeção.