

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top a Gás Duplo, Placa Lisa 650x570 mm, Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.005M	Modelo:	FTGL T770 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTGL T770 NV

Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo, placa lisa de 650x570 mm para bancada. Ideal para hotelaria, 11 kW de potência, ignição piloto e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fry-top a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este inovador fry-top a gás duplo (também conhecido como chapa ou griddle) oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o seu espaço de restauração. A sua estrutura, totalmente construída em aço inoxidável, assegura uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, essencial em ambientes profissionais exigentes. É a escolha ideal para cozinhas que procuram desempenho fiável e facilidade de manutenção para confeccionar uma vasta gama de pratos.

A placa lisa de grelhar, com cantos arredondados, foi desenhada para otimizar a limpeza, permitindo que a sua equipa mantenha os mais elevados padrões de higiene com o mínimo esforço. Além disso, a molheira removível tipo gaveta simplifica a remoção de resíduos e gorduras, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

Com dois queimadores de aço inoxidável equipados com chama autoestabilizadora, este fry-top garante uma distribuição uniforme do calor em toda a superfície de cozedura. A possibilidade de distintas regulações de temperatura confere uma versatilidade superior, ideal para preparar diversos alimentos simultaneamente, desde ovos e bacon a carnes e vegetais, com controlo preciso.

Aplicações

Este fry-top a gás é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, bares e cozinhas industriais. É ideal para preparações de pequeno-almoço, almoço e jantar, permitindo cozinhar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente. A sua construção compacta e design para bancada torna-o uma excelente opção para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de um desempenho de topo.

Especificações Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência	11 kW

Consumo Gás (G20)	1.163 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	867 / 854 g/h
Peso	75 kg
Superfície de Cozedura	Dupla, com duas zonas de temperatura
Material da Placa	Aço Inoxidável (lisa)
Tipo de Controlo	Válvula com sistema de segurança e chama piloto