

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.005M	Modelo:	FTGL T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGL T770 NV

Descricao Resumida

Grelhador a gás duplo profissional, ideal para cozinhas de restauração. Placa lisa de 650x570 mm para cozedura eficiente e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fry-top a gás profissional — Grelhador a Gás – Principais Vantagens

Concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais, este grelhador a gás duplo é uma solução robusta para operações de restauração. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a placa lisa com cantos arredondados foi pensada para uma limpeza rápida e eficiente. Com dois queimadores independentes, permite uma cozedura versátil e controlada, ideal para ambientes exigentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bars, e cozinhas de hotelaria que necessitem de um elevado desempenho na confeção de alimentos como carne, peixe, ovos ou vegetais. A capacidade de atingir diferentes temperaturas em duas superfícies de cozedura distintas oferece flexibilidade para preparar vários pratos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
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
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Queimadores	2 em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora
Controlo de Temperatura	Válvula com sistema de segurança e chama piloto

Característica	Detalhe
Superfícies de Cozedura	2 (possibilidade de diferentes regulações)
Características da Placa	Lisa com cantos arredondados, molheira removível

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para que tipo de gás?

Sim, este grelhador adapta-se a diferentes tipos de gás, incluindo G20 (gás natural) e G30/31 (gás butano/propano), conforme indicado pelas especificações de consumo. É fundamental verificar a compatibilidade e fazer a instalação por um técnico certificado.

Como é realizada a limpeza da placa de confeção?

A placa lisa foi concebida com cantos arredondados e é fabricada em aço inoxidável, facilitando a limpeza pós-utilização. Além disso, possui uma molheira removível em gaveta para recolha de resíduos, contribuindo para uma higiene eficiente.

É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo com temperaturas distintas?

Sim, o design deste aparelho com dois queimadores independentes e a possibilidade de diferentes regulações de temperatura em duas superfícies de cozedura permitem confeccionar vários alimentos com necessidades térmicas distintas ao mesmo tempo, aumentando a produtividade da sua cozinha.

Qual a durabilidade esperada da estrutura?

A estrutura integral em aço inoxidável confere a este equipamento uma elevada resistência à corrosão e ao desgaste diário em ambientes de cozinha intensivos. A durabilidade é maximizada com a manutenção e limpeza adequadas.

Este fogão é um equipamento de bancada ou exige instalação?

Trata-se de um equipamento de bancada, o que significa que é projetado para ser colocado sobre uma superfície de trabalho existente. A ligação ao gás deve ser feita por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.