

# 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: 19/05/2026

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

## Chapa de Grelhar a Gás Dupla, Placa Lisa, Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1144.220.012M	<b>Modelo:</b>	FTGL T770 CRD NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	FTGL T770 CRD NV

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás dupla de bancada com placa lisa em cromoduro para cozinhas profissionais. Crie pratos saborosos de forma eficiente e duradoura.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar a Gás — Chapa Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta chapa de grelhar a gás destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. O seu design com placa lisa em cromoduro garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos com excelência. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência, fundamental para o ritmo exigente das cozinhas profissionais. Além disso, a facilidade de manutenção e limpeza diária aumenta a produtividade da sua equipa, uma vez que a molheira removível torna o processo simples e rápido.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento duplo é uma solução versátil para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A capacidade de operar com duas superfícies de cozedura independentes permite preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando o espaço na sua bancada industrial. É perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais e até pequenos-almoços, adaptando-se às necessidades da sua ementa e contribuindo para um serviço eficiente e de alta qualidade. Com este utensílio, o desempenho da sua cozinha será notável.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Placa</b>	Lisa, Cromoduro
<b>Dimensões da Placa</b>	650x570 mm
<b>Tipo de Gás</b>	Sim
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Queimadores</b>	2 (chama auto-estabilizadora)
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro
<b>Molheira</b>	Removível de gaveta
<b>Dimensões Globais (LPA)</b>	700x720x250/325 mm

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual é a principal vantagem da placa em cromoduro?**

R: A placa em cromoduro oferece uma superfície de cozedura extremamente resistente e antiaderente, que permite uma distribuição de calor superior e facilita a limpeza, sendo ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais exigentes.

**P: Como se faz a manutenção e limpeza desta chapa?**

R: A limpeza é simplificada graças aos cantos arredondados da placa e à molheira de gaveta removível, permitindo uma higiene rápida e eficaz após cada utilização, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.

**P: Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?**

R: Sim, a chapa dispõe de dois queimadores controlados individualmente, o que possibilita configurar diferentes temperaturas em duas zonas de cozedura, ideal para preparar diversos alimentos simultaneamente sem misturar sabores.

**P: Este equipamento é adequado para negócios com grande volume de produção?**

R: Absolutamente. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de manter uma temperatura uniforme, é projetada para suportar o uso contínuo e intenso que caracteriza as cozinhas com elevada procura.

**P: É difícil instalar ou operar esta chapa?**

R: A chapa é de bancada, o que facilita a sua integração em qualquer linha de confeção profissional existente. Adicionalmente, possui chama piloto e isqueiro para um acendimento simples e um controlo intuitivo da temperatura, tornando a operação muito prática.