

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top a Gás Duplo, Placa Mista 650x570mm, 11 kW Linha Top

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1144.220.007M	<b>Modelo:</b>	FTGM T770 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	FTGM T770 NV

### Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo para bancada, placa mista 650x570mm e 11kW de potência. Robusto e eficiente para cozinhas profissionais. Dimensões: 700x720x250/325 mm.

## Descricao Completa

### Fry-top a Gás Duplo — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade do fry-top a gás duplo, uma solução robusta e indispensável para qualquer cozinha profissional. Com a sua placa mista (também conhecida como chapa) de 650x570 mm, este equipamento permite cozinhar uma variedade de alimentos em simultâneo, otimizando o tempo e a produtividade da sua equipa.

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes com elevada exigência higiénica. Os dois queimadores com chama auto-estabilizadora asseguram uma distribuição uniforme do calor, proporcionando resultados culinários consistentes e de excelência. A segurança é uma prioridade, com um sistema de controlo por válvula que inclui chama piloto e isqueiro integrado.

A versatilidade deste fry-top permite-lhe ajustar a temperatura em duas superfícies de cozedura distintas, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato. Seja para selar carnes, grelhar legumes ou preparar pequenos-almoços completos, este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho superior.

### Aplicações

Este fry-top é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, self-services e bares. A sua capacidade de operar com duas zonas de temperatura independentes é ideal para cozinhas com alto volume de trabalho, permitindo a preparação simultânea de diferentes alimentos, como carnes, peixes, ovos e vegetais, sem contaminação de sabores.

É uma mais-valia em cozinhas industriais que procuram otimizar o espaço e a eficiência, encaixando-se perfeitamente em configurações de bancada. A robustez e a facilidade de manutenção fazem dele um investimento seguro para operações intensivas e contínuas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (LPA)</b>	700x720x250/325 mm
<b>Potência</b>	11 kW
<b>Consumo gás (G20)</b>	1.163 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo gás (G30/31)</b>	867 / 854 g/h
<b>Peso</b>	75 kg
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Placa</b>	Mista, cantos arredondados
<b>Molheira</b>	Removível de gaveta
<b>Queimadores</b>	2 em aço inoxidável, chama auto-estabilizadora
<b>Controlo de Temperatura</b>	Por válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro