

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás Gama 900 com Pedra Lávica - 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1148.220.002M	Modelo:	PLG T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PLG T740 NV

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra lávica, ideal para cozinhas industriais. Estrutura em aço inox, queimadores eficientes e molheira removível.

Descricao Completa

Descubra a eficiência e robustez do Grelhador a Gás da Linha 900, um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial. Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este grelhador com pedra lávica de bancada oferece uma cozedura uniforme e saborosa, realçando os sabores dos seus pratos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais num ambiente de trabalho exigente. Este aparelho foi concebido para suportar o uso intensivo, assegurando um desempenho constante e fiável.

Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento distingue-se pela sua grelhagem de excelência, graças à pedra lávica que distribui o calor de forma homogénea, conferindo um sabor autêntico aos alimentos. O queimador em aço inoxidável, com chama auto-estabilizadora e sistema de segurança, proporciona um controlo preciso da temperatura, elevando a qualidade das suas confeções. A molheira removível, tipo gaveta, facilita a manutenção e a higiene, otimizando o tempo da sua equipa. O seu design compacto e funcional de bancada permite uma integração perfeita em qualquer layout de cozinha, mesmo em espaços mais limitados.

Aplicações Profissionais

Com a sua adaptabilidade, este grelhador é perfeito para uma vasta gama de aplicações na restauração. Desde o grelhamento de carnes e peixes em grandes volumes, este equipamento garante resultados perfeitos e uma elevada produtividade. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no uma escolha ideal para cozinhas de alta intensidade, onde a rapidez e a consistência são prioritárias. É a solução perfeita para chefs que procuram um aparelho fiável para confeccionar pratos com excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	7.5 kW
Consumo Gás (G20)	0.793 m3/h

Característica	Detalhe
Consumo Gás (G30/31)	591 / 582 g/h
Dimensões Grelha	352x475 mm
Peso	36 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Molheira	Removível, tipo gaveta
Queimador	Aço inoxidável, chama auto-estabilizadora, válvula com segurança, chama piloto e isqueiro
Grelha incluída	Para carne/peixe

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da pedra lávica neste grelhador?

A pedra lávica assegura uma distribuição de calor superior e mais uniforme, o que resulta em alimentos grelhados com maior suculência e um sabor defumado distinto, muito apreciado em cozinhas profissionais. Ajuda também a reter a humidade dos alimentos, garantindo uma cozedura otimizada.

Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Devido à sua robustez e alta performance, é ideal para restaurantes com grande volume de serviço, hotéis, e outros estabelecimentos que exigem um grelhador fiável e eficiente para a preparação contínua de carnes e peixes. Adapta-se perfeitamente a cozinhas com espaço limitado, devido ao seu design de bancada.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A estrutura totalmente em aço inoxidável e a molheira removível tornam a limpeza extremamente fácil e rápida, essencial para manter os padrões de higiene. A gaveta molheira retira-se sem esforço para a remoção de gorduras e resíduos, simplificando as operações diárias.

Quais os sistemas de segurança integrados no queimador?

O queimador em aço inoxidável está equipado com uma válvula que incorpora um sistema de segurança avançado, garantindo a proteção contra fugas de gás e sobreaquecimento. Além disso, conta com chama piloto e isqueiro para um arranque seguro e sem complicações.

É possível utilizar este equipamento para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o grelhador é fornecido com uma grelha específica para carne/peixe, o que permite um grelhamento versátil de diversos produtos. Pode alternar entre diferentes tipos de alimentos, mantendo a qualidade e o sabor, tornando-o um equipamento multifuncional na sua cozinha.