

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador a Gás Duplo de Pedra Lávica, Bancada 800mm, Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1148.220.004M	<b>Modelo:</b>	PLG T780 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	PLG T780 NV

### Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra lávica duplo e bancada, com 15 kW e duas zonas de trabalho independentes. Ideal para cozinhas profissionais exigentes da Linha 900.

## Descricao Completa

### Grelhador Pedra Lávica — Grelha Dupla de Pedra Lávica — Otimização Culinária Profissional

Eleve a qualidade das suas criações culinárias com este grelhador profissional a gás, concebido para oferecer um desempenho excepcional em cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, enquanto as duas zonas de confeção independentes proporcionam a flexibilidade necessária para preparar simultaneamente uma variedade de pratos, desde carnes suculentas a peixes delicados. Este sistema é ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a eficiência sem comprometer o sabor autêntico de um *grill* a pedra vulcânica.

#### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para uma vasta gama de negócios na área de restauração. É perfeito para restaurantes, cafetarias, hotelaria e qualquer cozinha profissional que valorize a qualidade e a capacidade de resposta. Seja para grelhados rápidos no almoço ou para confeccionar pratos mais elaborados ao jantar, a sua dupla zona de trabalho e controlo independente garantem uma adaptação perfeita a diferentes fluxos de trabalho e volumes de clientes. A bancada superior permite uma integração harmoniosa em qualquer linha de confeção.

#### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x720x250/325 mm
Potência Total	15 kW
Consumo Gás (G20)	1.586 m <sup>3</sup> /h
Consumo Gás (G30/31)	1182 / 1164 g/h
Dimensões Grelha (x2)	352x475 mm
Peso	74 kg

<b>Queimadores</b>	Aço inoxidável, chama auto-estabilizadora
<b>Zonas de Trabalho</b>	2 independentes
<b>Sistema de Segurança</b>	Válvula com sistema de segurança em cada queimador
<b>Grelhas Incluídas</b>	2 (carne/peixe)
<b>Componente Removível</b>	Molheira de gaveta

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este grelhador de pedra lávica é adequado para que tipo de gás?

Este equipamento foi concebido para funcionar tanto com gás natural (G20) como com gás propano/butano (G30/G31), oferecendo versatilidade de instalação para a sua cozinha.

### 2. Quais são as vantagens de ter duas zonas de trabalho independentes?

As duas zonas de trabalho com controlo independente permitem cozinhar diferentes alimentos com temperaturas distintas em simultâneo, otimizando o tempo e evitando a contaminação de sabores.

### 3. É fácil limpar a molheira removível?

Sim, a molheira em formato de gaveta é facilmente removível, simplificando significativamente o processo de limpeza e garantindo a higiene do equipamento após cada utilização.

### 4. As grelhas fornecidas são universais para carne e peixe?

Sim, o grelhador vem equipado com duas grelhas versáteis, adequadas para a confeção tanto de carne quanto de peixe, garantindo a marca de grelhado perfeita em ambos os alimentos.

### 5. Que tipo de gás é o mais eficiente para este grelhador?

A eficiência do gás pode variar dependendo do fornecedor e da instalação local. Recomenda-se consultar as especificações técnicas e o seu fornecedor de gás para determinar a opção mais económica e adequada.