

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



Chapa de Grelhar a Gás Lisa 380x720 mm sobre Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.001M	Modelo:	FTGL M940 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTGL M940 NV

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com placa lisa de 380x720 mm e 15 mm de espessura. Estrutura em inox e pés reguláveis.

Descricao Completa

chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta chapa de cozedura a gás, uma solução eficaz para cozinhar uma vasta gama de alimentos. Concebida para otimizar o desempenho, este equipamento garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para resultados consistentes em ambientes de restauração movimentados.

A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade do investimento. A placa com espessura de 15 mm e cantos arredondados facilita a limpeza, enquanto a molheira removível otimiza a higiene e a manutenção diária, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de confeção é ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer cozinha industrial que necessite de uma estação de grelhados fiável e de alto rendimento. A sua versatilidade permite cozinhar desde carnes e peixes até vegetais, tornando-a uma peça central para uma ementa variada. Os pés reguláveis de 150 a 200mm garantem uma instalação estável e adaptável a diferentes alturas de trabalho, melhorando a ergonomia da equipa na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Tipo de Grelhador	Fry-top a gás
Superfície da Placa	Lisa
Dimensões da Placa	380x720 mm
Espessura da Placa	15 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Queimador	Aço inoxidável com chama auto-estabilizadora

Característica	Especificação
Controlo de Temperatura	Válvula com sistema de segurança
Ignição	Chama piloto e isqueiro
Molheira	Removível de gaveta
Chapa Anti-Salpicos	Aço inoxidável de 3 mm
Base	Aberta
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de grelhar e quais as suas vantagens?

A placa tem uma espessura de 15 mm, o que garante uma excelente retenção e distribuição de calor, resultando numa cozedura uniforme dos alimentos e maior durabilidade. Esta característica é crucial para o desempenho profissional.

De que material é feita a estrutura do aparelho?

A estrutura é totalmente construída em aço inoxidável de alta qualidade. Este material confere robustez, resistência à corrosão, e é fácil de limpar, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento no ambiente da sua cozinha.

Como é feita a limpeza da placa de grelhar?

A placa de grelhar possui cantos arredondados e uma molheira removível tipo gaveta, facilitando enormemente a limpeza diária. Estas características foram pensadas para simplificar a manutenção e garantir uma higiene impecável no seu espaço de trabalho.

É possível ajustar a altura do equipamento?

Sim, o fry-top está equipado com pés reguláveis que permitem ajustar a altura de 150 a 200 mm. Esta funcionalidade é ideal para adaptar o equipamento à ergonomia da sua cozinha e às preferências da sua equipa, contribuindo para um ambiente de trabalho mais confortável.

Que tipo de sistema de aquecimento possui esta chapa de grelhar?

Este equipamento funciona a gás e está equipado com um queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora. O controlo é feito por uma válvula com sistema de segurança, assegurando um aquecimento eficiente e seguro durante todo o processo de confeção.