

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



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Cromoduro 380x720 mm | Linha 900 Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.013M	Modelo:	FTGL M940 CRD NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGL M940 CRD NV

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa lisa cromoduro de 380x720 mm e estrutura móvel em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Superfície Cromoduro — Principais Vantagens

Este fogão industrial, com chapa lisa cromoduro e estrutura robusta em aço inoxidável, foi concebido para otimizar a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua superfície de confeção cromoduro, com cantos arredondados, facilita a limpeza e garante uma distribuição uniforme do calor, assegurando resultados culinários de excelência, ideal para quem procura eficiência e durabilidade na cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes com alto volume de serviço, este equipamento destaca-se na preparação de grelhados, desde carnes a vegetais, com precisão e rapidez. A sua adaptabilidade e resistência são valorizadas em estabelecimentos de hotelaria e restauração que exigem um desempenho constante e fiável. A base móvel, com pés reguláveis, confere uma flexibilidade de posicionamento inigualável na cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência	8 kW
Consumo Gás (G20)	0.846 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	630 / 621 g/h
Peso	82 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa de grelhar cromoduro?

A placa cromoduro oferece uma excelente distribuição de calor, evita a aderência dos alimentos e facilita significativamente a limpeza, tornando-a ideal para uso contínuo em ambientes profissionais.

Este equipamento é adequado para que tipo de cozinhas?

É perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para grelhar diversos alimentos.

Os pés são ajustáveis?

Sim, o equipamento possui pés reguláveis num intervalo de 150 a 200 mm, permitindo ajustar a altura para se adaptar às suas necessidades e ergonomia da cozinha.

Existe alguma característica que facilite a manutenção?

A estrutura em aço inoxidável e a molheira removível tipo gaveta foram concebidas a pensar na facilidade de limpeza e manutenção do equipamento, assegurando a higiene e produtividade.

Qual o tipo de ignição para o gás?

Possui um queimador com chama piloto e isqueiro, garantindo uma ignição rápida, segura e eficiente, essencial para o ritmo das cozinhas industriais.