

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top a Gás, Placa Canelada 380x720 mm, Móvel Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1114.220.002M	<b>Modelo:</b>	FTGC M940 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	82 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FTGC M940 NV

### Descricao Resumida

Fry-top a gás da Linha 900 com placa canelada de 380x720 mm, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, pés reguláveis e 8 kW de potência.

## Descricao Completa

### Fry-top a gás industrial — Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes de preparação de alimentos movimentados, este equipamento de confeitaria profissional distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e design que facilita a higienização. A superfície canelada garante um aquecimento homogêneo, ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando marcas perfeitas e garantindo resultados culinários de excelência. A segurança operacional é assegurada por um sistema de controlo de chama avançado, com uma gaveta de recolha de molhos amovível que simplifica a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha comercial.

### Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é o aliado perfeito para a restauração profissional, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares que procuram otimizar a sua capacidade de produção. A sua estrutura autoportante permite uma integração flexível em qualquer linha de confeitaria da Linha 900, enquanto os pés reguláveis garantem estabilidade em diversas superfícies, adaptando-se a qualquer espaço de trabalho. É uma ferramenta indispensável para quem valoriza a rapidez, a eficiência energética e a qualidade na confeitaria de grandes volumes de alimentos, contribuindo para ementas variadas e saborosas.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência	8 kW
Consumo Gás (G20)	0.846 m <sup>3</sup> /h
Consumo Gás (G30/31)	630 / 621 g/h
Peso	82 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável

Tipo de Placa	Canelada
Espessura da Placa	15 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade deste equipamento de cozinha?**

A estrutura integral em aço inoxidável confere a este equipamento uma excepcional resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo nas cozinhas mais exigentes.

### **A limpeza da chapa é realmente fácil?**

Sim, a placa de grelhar possui cantos arredondados e é acompanhada por uma molheira removível tipo gaveta, características pensadas para simplificar e agilizar todo o processo de limpeza pós-utilização.

### **Este fry-top oferece uma distribuição uniforme do calor?**

Absolutamente. Graças ao queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora e à espessura da placa de 15 mm, a temperatura é consistentemente uniforme em toda a superfície de cocção, otimizando os resultados.

### **É possível integrar este equipamento com outras unidades?**

Sendo um móvel da Linha 900, este módulo foi concebido para ser facilmente integrado com outros equipamentos desta linha, permitindo criar uma configuração de cozinha coesa e altamente funcional.

### **Quais as vantagens de um fry-top a gás frente a um elétrico?**

Os fry-tops a gás, como este, oferecem um controlo mais imediato da temperatura, são geralmente mais eficientes em termos de custo energético e garantem uma operação confiável mesmo em caso de falhas na rede elétrica, essenciais para uma confeção contínua.