

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top a Gás Linha 900, Placa Lisa 780x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.003M	Modelo:	FTGL M980 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTGL M980 NV

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional, linha 900, placa lisa 780x720 mm. Potência de 16 kW, estrutura em aço inoxidável e de limpeza fácil.

Descricao Completa

Fry-top a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Descubra a excelência no grelhamento profissional com o nosso **fry-top a gás**, uma solução de alta performance para cozinhas industriais. Projetado com robustez e eficiência em mente, este equipamento (também conhecido como chapa ou plancha) garante uma cozedura uniforme e rápida, essencial para o ritmo exigente da restauração moderna. A sua placa lisa de 780x720 mm oferece uma vasta área de trabalho.

Construído integralmente em aço inoxidável, este fry-top assegura durabilidade e uma higiene impecável. Os cantos arredondados da placa facilitam significativamente a limpeza, otimizando as operações diárias na sua cozinha. Com um design móvel e pés reguláveis, adapta-se facilmente a qualquer espaço de trabalho.

Equipado com um queimador em aço inoxidável e chama auto-estabilizadora, controlado por uma válvula com sistema de segurança, oferece um desempenho fiável e seguro. A ignição é prática, através de chama piloto e isqueiro, garantindo um arranque rápido e eficiente. A possibilidade de diferentes regulações permite criar duas zonas de cozedura distintas, aumentando a versatilidade.

Aplicações

Este fry-top a gás é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, desde restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas de catering a bares e cafetarias que servem refeições diárias. É perfeito para grelhar carnes, peixes, legumes e até mesmo ovos e panquecas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A uniformidade da temperatura em toda a superfície da placa é crucial para uma produção contínua e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	16 kW

Característica	Detalhe
Consumo Gás (G20)	1.692 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	1261 / 1242 g/h
Peso	135 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Grelhar	Cantos arredondados, espessura 15 mm
Molheira	Removível de gaveta
Queimador	Aço inoxidável, chama auto-estabilizadora, chama piloto e isqueiro
Chapa Anti-salpicos	Aço inoxidável de 3 mm
Base	Aberta
Pés Reguláveis	150 a 200 mm