

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

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

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

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.004M	Modelo:	FTGC M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGC M980 NV

Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto, placa canelada de 780x720 mm com limpeza fácil. Operação com 2 zonas de cozedura independentes, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fry-top a gás — top a Gás — Principais Vantagens

Este fogão profissional de alta performance é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, cozinhas de hotelaria ou estabelecimentos de catering que exigem robustez e eficiência. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a placa canelada de cantos arredondados facilita a limpeza pós-serviço. Ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando marcas de grelha perfeitas e um sabor inigualável.

O equipamento oferece controlo preciso da temperatura e a possibilidade de trabalhar com duas zonas de cozedura independentes, aumentando a versatilidade na preparação de diversos pratos simultaneamente. A base aberta e os pés reguláveis conferem flexibilidade na instalação e facilitam a limpeza do espaço circundante, um fator crucial em qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Concebido para o uso intensivo em ambientes gastronómicos, este equipamento de confeção é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um aparelho de grelhar fiável e potente. A sua capacidade de manter uma temperatura uniforme em toda a superfície da chapa garante resultados consistentes, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Desde a confeção de bife suculento a peixe grelhado na perfeição, esta máquina de cozinha adapta-se a uma vasta gama de técnicas culinárias. A placa de cozer a gás com a sua resposta rápida e distribuição de calor homogénea otimiza o tempo de preparação e a qualidade dos alimentos, contribuindo para a satisfação do cliente e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Totalmente em aço inoxidável
Placa de Grelhar	Canelada com cantos arredondados
Molheira	Removível de gaveta

Característica	Detalhe
Queimador	Aço inoxidável com chama auto-estabilizadora
Controlo	Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro
Regulações	2 superfícies de cozedura independentes
Chapa Anti-Salpicos	Aço inoxidável de 3 mm
Espessura da Placa	15 mm
Base	Aberta
Pés	Reguláveis (150 a 200 mm)
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	16 kW
Consumo Gás (G20)	1.692 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	1261 / 1242 g/h
Peso	135 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa canelada com cantos arredondados? A placa canelada proporciona as características marcas de grelha nos alimentos, enquanto os cantos arredondados foram concebidos para facilitar a limpeza, evitando o acúmulo de sujidade em zonas de difícil acesso. Isto contribui para uma melhor higiene e poupança de tempo na manutenção diária.

Este fry-top permite cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo? Sim, o equipamento dispõe de múltiplas regulações que permitem criar duas zonas de cozedura distintas. Poderá cozinhar diferentes tipos de alimentos a temperaturas variadas, sem mistura de sabores, otimizando o seu processo de trabalho.

Os pés são ajustáveis? Sim, os pés são reguláveis numa altura entre 150 mm e 200 mm. Esta característica oferece flexibilidade para nivelar o equipamento em diferentes superfícies e para ajustar a altura de trabalho conforme a ergonomia da sua cozinha.

Qual o tipo de gás utilizado? Este fogão a gás está otimizado para múltiplos tipos de gás, com consumos específicos para G20 (gás natural) e G30/31 (propano/butano). Verifique as especificações técnicas para garantir a compatibilidade com a sua instalação.

A chapa anti-salpicos é eficaz? Sim, a chapa anti-salpicos de 3 mm de aço inoxidável está integrada no design para proteger o ambiente de trabalho de projeções de gordura e alimentos.

Contribui para um espaço mais limpo e seguro, reduzindo a necessidade de limpeza intensiva das áreas adjacentes.