

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: 23/06/2026

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

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

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.005M	Modelo:	FTGM M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGM M980 NV

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional, 16 kW, com placa mista de 780x720 mm e pés reguláveis, ideal para cozinhas de alta performance.

Descricao Completa

fry-top a gás — Grelhador Profissional a Gás — Principais Vantagens

Este queimador, construído em aço inoxidável, é um equipamento fundamental para qualquer cozinha profissional de alta exigência. A sua placa mista, robusta e eficiente, proporciona uma cozedura uniforme e rápida, ideal para confeccionar uma variedade de alimentos. O design com cantos arredondados e a molheira removível asseguram uma limpeza prática e eficaz, otimizando o tempo de trabalho nas horas de maior afluxo.

Equipado com um queimador de chama auto-estabilizadora e sistema de segurança de válvula, garante um desempenho fiável e seguro. A capacidade de regular diferentes temperaturas em duas superfícies de cocção distintas oferece versatilidade sem igual. A chapa anti-salpicos e os pés ajustáveis adaptam-se perfeitamente a diferentes ambientes de trabalho, tornando-o uma aposta segura para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering que necessitem de um equipamento de confeção robusto e de alto desempenho. Este churrasqueiro industrial é perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais e ovos, adaptando-se a qualquer tipo de ementa. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene na restauração.

A versatilidade da placa mista permite preparar simultaneamente alimentos que requerem diferentes pontos de cozedura, aumentando a eficiência da sua cozinha. O design modular e a possibilidade de ajuste de altura integram-no facilmente em linhas de preparação existentes, otimizando o espaço e a ergonomia de trabalho da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	16 kW
Consumo Gás (G20)	1.692 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	1261 / 1242 g/h
Peso	135 kg

Espessura da placa	15 mm
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa mista deste grelhador profissional?

A placa mista permite diferentes superfícies de cozedura com regulação de temperatura independente, otimizando o processo de confeção e permitindo a preparação simultânea de diversos alimentos, como carnes e legumes, sem misturar sabores ou exigir ajustes constantes.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o queimador foi concebido para facilitar a limpeza. Possui cantos arredondados na placa de grelhar que previnem o acumular de resíduos e uma molheira removível em gaveta, para uma higienização rápida e completa.

O queimador de chama auto-estabilizadora oferece segurança?

Com certeza. O queimador incorpora um sistema de segurança controlado por válvula, que assegura a estabilidade da chama e previne fugas de gás, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

É possível integrar este grelhador em qualquer cozinha?

Devido à sua base aberta e pés reguláveis com altura entre 150 a 200 mm, o queimador oferece flexibilidade na instalação. Adapta-se facilmente a diferentes bancadas de trabalho e linhas de confeção existentes, permitindo uma integração perfeita no layout da sua cozinha.

Para que tipo de gás é este fry-top compatível?

Este equipamento é compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade de ligação às diferentes instalações de gás que pode ter na sua cozinha. Certifique-se de que a instalação é feita por um profissional certificado.