

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

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

### Informacoes do Produto

|               |                 |                |                  |
|---------------|-----------------|----------------|------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1114.220.011M | <b>Modelo:</b> | FTGM M980 CRD NV |
| <b>Marca:</b> | Magnus          | <b>EAN:</b>    | N/D              |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |                  |
|---------------|------------------|
| <b>Marca</b>  | Magnus           |
| <b>Modelo</b> | FTGM M980 CRD NV |

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900 com placa mista cromoduro (780x720 mm). Ideal para restauração, oferece potência de 16 kW e limpeza fácil.

## Descricao Completa

### Fry-top a Gás Profissional – Versatilidade e Eficiência

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este fry-top (também conhecido como chapa de cozedura ou grelhador) a gás da Linha 900 oferece uma performance superior com a sua placa mista em cromoduro de 780x720 mm. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essencial em ambientes de restauração de alto volume.

A distribuição uniforme do calor em toda a superfície da placa de grelhar, garantida pelo queimador em aço inoxidável com chama autoestabilizadora, permite resultados de cozedura consistentes. A possibilidade de diferentes regulações proporciona duas superfícies de cozedura distintas, otimizando o espaço e a eficiência na preparação de diversos pratos simultaneamente.

A placa em cromoduro, com uma espessura de 15 mm e cantos arredondados, aliada à chapa anti-salpicos em aço inoxidável de 3 mm e à molheira removível de gaveta, facilita significativamente as operações de limpeza e manutenção diárias, cumprindo com os mais elevados padrões de higiene.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, churrascarias e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de um equipamento de grelhar potente e fiável. A sua grande superfície de cozedura mista é perfeita para preparar carnes, peixes, legumes e ovos, adaptando-se a menus variados e a fluxos de trabalho intensos.

A flexibilidade de regulação permite cozinhar diferentes alimentos a temperaturas distintas, tornando-o indispensável em cozinhas que servem um elevado número de refeições e exigem versatilidade na preparação.

### Especificações Técnicas

| Característica     | Detalhe           |
|--------------------|-------------------|
| Tipo de Placa      | Mista (Cromoduro) |
| Dimensões da Placa | 780x720 mm        |

| <b>Característica</b>       | <b>Detalhe</b>  |
|-----------------------------|---|
| <b>Tipo de Energia</b>      | Gás   |
| <b>Estrutura</b>            | Aço inoxidável  |
| <b>Queimador</b>            | Aço inoxidável com chama autoestabilizadora               |
| <b>Segurança</b>            | Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro |
| <b>Espessura da Placa</b>   | 15 mm   |
| <b>Chapa Anti-salpicos</b>  | Aço inoxidável de 3 mm                                    |
| <b>Molheira</b>             | Removível de gaveta                                       |
| <b>Base</b>                 | Aberta  |
| <b>Pés Reguláveis</b>       | 150 a 200 mm  |
| <b>Dimensões (LPA)</b>      | 800x900x850/925 mm  |
| <b>Potência</b>             | 16 kW   |
| <b>Consumo Gás (G20)</b>    | 1.692 m³/h  |
| <b>Consumo Gás (G30/31)</b> | 1261 / 1242 g/h   |
| <b>Peso</b>                 | 135 kg  |