

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás com Pedra Vulcânica Linha 900 Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS1118.220.001M	Modelo:	PLG M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PLG M940 NV

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra lávica para Linha 900. Construção robusta em aço inox, molheira removível e pés reguláveis.

Descricao Completa

Grelhador a Gás – Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo uma experiência de grelhar superior com a autenticidade da pedra lávica. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração. Incorpora um sistema de queima eficiente e seguro, ideal para a preparação uniforme de carnes e peixes, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados culinários de excelência. Além disso, a molheira removível garante uma manutenção higiénica.

Aplicações Profissionais

Perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, snack-bares e serviços de catering, onde a qualidade e a rapidez na confeção são cruciais. Este grelhador char grill permite aos chefes criar pratos com um sabor fumado distinto, característico da grelha de pedra vulcânica, elevando a ementa do seu espaço. Seja para um almoço apressado ou um jantar de luxo, esta unidade adapta-se com facilidade às diversas necessidades da cozinha moderna.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência	10 kW
Consumo de Gás (G20)	1.164 m ³ /h
Consumo de Gás (G30/31)	867 / 854 g/h
Grelha	370x640 mm
Peso	62 kg
Molheira	Removível de gaveta
Pés	Reguláveis (150 a 200mm)
Queimador	Aço inoxidável com chama auto-estabilizadora
Segurança	Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro

Característica

Acessório incluído

Detalhe

Grelha para carne e peixe

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da pedra lávica neste grelhador?

A pedra lávica proporciona uma distribuição de calor mais uniforme e um sabor fumado autêntico aos alimentos, similar ao que se obtém na brasa, ideal para realçar o paladar de carnes e peixes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira removível tipo gaveta tornam a limpeza extremamente simples e eficiente, cumprindo os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Este equipamento pode ser utilizado para diferentes tipos de alimentos?

Absolutamente. É fornecido com uma grelha versátil, adequada tanto para a confecção de carne como de peixe, garantindo flexibilidade na sua ementa.

Qual o tipo de gás compatível com este grelhador?

O grelhador é compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade de instalação conforme a sua infraestrutura.

É seguro operar este grelhador?

Sim, o aparelho está equipado com um queimador com chama piloto, isqueiro e uma válvula com sistema de segurança, assegurando uma operação segura em todos os momentos.