

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador Pedra-Lávica Duplo a Gás 800 Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1118.220.002M	<b>Modelo:</b>	PLG M980 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	93 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	PLG M980 NV

### Descricao Resumida

Grelhador de pedra-lávica duplo a gás com 2 zonas independentes (800x900mm) para cozinhas profissionais. Potência 20kW, pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Grelhador pedra-lávica a gás — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Este grelhador de pedra-lávica a gás, com o seu design robusto em aço inoxidável, é uma solução de excelência para qualquer cozinha industrial. A molheira de gaveta removível facilita a limpeza, enquanto os pés reguláveis garantem estabilidade e adaptação a diferentes alturas de trabalho. É um equipamento concebido para durar, suportando o ritmo acelerado de operações intensivas.

Com duas zonas de confeção independentes, permite grelhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, como carne e peixe, sem mistura de sabores, otimizando o tempo de preparação e aumentando a eficiência. A chama auto-estabilizadora e o sistema de segurança na válvula asseguram um controlo preciso da temperatura e uma operação segura. Ideal para quem procura um desempenho superior e resultados consistentes no preparo de pratos grelhados.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, churrascarias, snack-bares e hotéis com elevada demanda por pratos grelhados. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde bifes suculentos a peixe fresco e vegetais, garantindo sempre uma confeção uniforme e saborosa. A capacidade de operar cada zona de forma independente torna-o ideal para gerir picos de trabalho e diversificar a ementa de forma eficaz.

A construção em aço inoxidável e a facilidade de manutenção garantem que este grelhador se integra perfeitamente em ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e durabilidade. A sua equipa vai beneficiar da intuitividade dos controlos e da rapidez com que atinge a temperatura ideal para cada tipo de grelhado.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	20 kW
Consumo Gás (G20)	2.326 m <sup>3</sup> /h

Característica	Detalhe
Consumo Gás (G30/31)	1735 / 1709 g/h
Grelha	2x (370x640) mm
Peso	93 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Número de Zonas de Cozedura	2
Tipo de Queimador	Aço inoxidável com chama auto-estabilizadora
Segurança	Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro
Características Adicionais	Molheira removível de gaveta, pés reguláveis de 150 a 200mm

## Perguntas Frequentes

### **Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para restaurantes, churrascarias, snack-bares e qualquer outro negócio de alimentação profissional que necessite de alta produtividade e flexibilidade na confeção de grelhados.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

A estrutura em aço inoxidável e a molheira de gaveta removível facilitam a limpeza diária, garantindo a higiene e a longevidade do grelhador com manutenção mínima.

### **Posso grelhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?**

Sim, as duas zonas de cozedura independentes permitem grelhar carne e peixe em simultâneo, sem transferência de sabores, otimizando o seu serviço.

### **Quais são os principais benefícios da chama auto-estabilizadora?**

A chama auto-estabilizadora assegura uma distribuição de calor consistente e uniforme, resultando em grelhados perfeitamente cozinhados e uma poupança de energia a longo prazo.

### **Os pés reguláveis são realmente importantes?**

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura do equipamento conforme a necessidade da sua cozinha e a estatura dos seus colaboradores, aumentando o conforto e a ergonomia no ambiente de trabalho.