

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa Radiante a Gás Industrial 800x900x250mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1130.220.010C	<b>Modelo:</b>	MGT998
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MGT998

### Descricao Resumida

Placa radiante a gás industrial de 800x900x250mm em aço inox com perfil anti-salpico. Ideal para cozinhas profissionais de grande volume.

## Descricao Completa

### Placa de Confeção — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta placa radiante a gás destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente de cozinha de alta intensidade. O perfil anti-salpico ergonómico e curvado não só melhora a higiene, como também otimiza o espaço de trabalho e a segurança dos operadores. Os manípulos ergonómicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, asseguram um manuseamento confortável e prolongam a vida útil dos componentes.

Adicionalmente, a facilidade de acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal do módulo simplifica significativamente as tarefas de manutenção, minimizando o tempo de inatividade. Dispõe ainda de um espaço dedicado na parte posterior para as ligações às redes técnicas, conferindo uma instalação organizada e segura. As chaminés em aço inoxidável, com um design atrativo, complementam a estética e a funcionalidade deste equipamento de confeção, ideal para uma experiência B2B de excelência.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um aparelho de confeção fiável e de alto desempenho. Este equipamento é indispensável para cozinhar grandes volumes de alimentos de forma eficiente, desde guisados a grelhados, garantindo sempre resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta torna-o adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais, onde a durabilidade e a facilidade de manutenção são critérios fundamentais para a produtividade.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Tipo	Placa radiante a gás, TOP
Estrutura	Aço Inox
Perfil	Anti-salpico ergonómico curvado

Manípulos	Ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras
Acesso a componentes	Frontal
Chaminés	Aço Inox

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a dimensão desta placa radiante?**

As dimensões desta chapa de grelhar são 800 mm de comprimento, 900 mm de profundidade e 250 mm de altura, tornando-a adequada para instalação em bancadas maiores ou linhas de confeção.

### **É fácil limpar este fogão industrial?**

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o perfil anti-salpico curvado foram concebidos para facilitar a limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

### **Posso aceder aos componentes internos para manutenção?**

Sim, o design permite um acesso frontal facilitado a todos os componentes funcionais, o que simplifica e agiliza qualquer intervenção técnica ou manutenção preventiva.

### **Esta placa pode ser ligada a que tipo de rede de gás?**

Esta chapa de cozinha é projetada para ser ligada a redes técnicas de gás convencionais, contando com espaço traseiro específico para uma instalação organizada e segura.

### **Os manípulos são resistentes ao desgaste diário?**

Sim, os manípulos ergonómicos incluem anéis de proteção anti-gorduras que os protegem contra o desgaste e acumulação de sujidade, assegurando uma maior durabilidade e um manuseamento seguro.