

# 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



## Fry-Top a Gás Linha 900, Placa Lisa 380x720 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1134.220.001C	<b>Modelo:</b>	MGFT498L
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	62 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MGFT498L

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional, placa lisa de 380x720 mm. Estrutura em aço inox. Ideal para qualquer cozinha, oferece potência de 8 kW e pesa 62 kg.

## Descricao Completa

### Fry-top a gás — Top a Gás — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeitaria destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes com elevada cadência de trabalho. Os seus controlos ergonómicos, com anéis de proteção anti-gorduras, oferecem segurança e precisão na operação, permitindo à sua equipa um controlo total sobre o cozinhado, maximizando a produtividade. O design funcional também aborda a manutenção, com fácil acesso aos componentes pela parte frontal, simplificando qualquer intervenção técnica e reduzindo tempo de inatividade.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de linha 900 é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna a serviços de catering e refeitórios de grande volume. A placa lisa é perfeita para grelhar carnes, peixes, legumes e até para preparar pequenos-almoços e petiscos, oferecendo versatilidade e resultados excecionais em diversas preparações. A capacidade de produzir grandes quantidades de comida de forma consistente e rápida torna-o um investimento valioso para negócios que procuram otimizar o seu serviço e satisfazer os seus clientes.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Alimentação	Gás
Potência Total	8 kW
Peso	62 kg

### Perguntas Frequentes

#### Qual a dimensão da placa do fry-top?

A placa lisa tem as dimensões de 380x720 mm, oferecendo uma área de cozedura generosa para atender às necessidades da sua cozinha profissional.

**Este equipamento é fácil de limpar?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o design pensado para a higiene facilitam enormemente a limpeza diária, um fator crucial para qualquer ambiente de restauração.

**Posso instalar este fogão em qualquer cozinha?**

O fry-top a gás necessita de uma ligação à rede de gás e espaço na parte posterior para as ligações técnicas, pelo que é importante verificar se a sua cozinha cumpre estes requisitos.

**Que tipo de preparações posso realizar neste aparelho?**

Com uma placa lisa, pode confeccionar uma vasta variedade de pratos, desde grelhados perfeitos a legumes salteados, ovos e muito mais, adaptando-se a diversas ementas.

**Os manípulos são resistentes ao calor e à gordura?**

Sim, os manípulos ergonómicos estão equipados com anéis de proteção anti-gorduras, garantindo uma utilização segura e confortável, mesmo em condições de alta temperatura e acumulação de resíduos.