

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 8 kW, Placa Lisa Cromoduro 380x720mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.014C	Modelo:	MGFT498L CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGFT498L CRD

Descricao Resumida

Grelhador a gás de linha 900 com placa lisa cromoduro de 380x720mm e 8 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais de alta exigência.

Descricao Completa

Fry-top a gás — Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás, com a sua placa lisa cromoduro, é uma ferramenta essencial e robusta para qualquer cozinha profissional. Concebido especificamente para oferecer alta performance e durabilidade, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor, perfeita para cozinhar uma vasta gama de alimentos. A construção em aço inoxidável garante a sua resistência e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de restauração movimentados. A ergonomia dos manípulos e o sistema anti-salpicos proporcionam uma experiência de utilização mais segura e eficiente para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que exigem fiabilidade e eficiência na confeção de pratos. Este grelhador permite confeccionar rapidamente desde carnes, peixes e vegetais, até ovos e panquecas, com resultados consistentemente perfeitos. A sua potência de 8 kW e a placa de grandes dimensões tornam-no adequado para lidar com volumes elevados de pedidos, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade na sua cozinha. Um equipamento versátil como este é um ativo valioso para qualquer estabelecimento de hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Alimentação	Gás
Potência total	8 kW
Peso	62 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa	Lisa cromoduro 380x720 mm
Perfil	Anti-salpico ergonómico curvado

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da placa cromoduro neste forno?

A placa cromoduro oferece uma superfície de cozinhado extremamente durável, resistente a riscos e de fácil limpeza. Além disso, proporciona uma distribuição de calor superior, ideal para uma confeitaria precisa e eficiente de diversos alimentos. Esta característica é crucial para resultados culinários consistentes em qualquer cozinha de hotelaria.

2. Este grelhador a gás é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a placa cromoduro garantem uma limpeza simples e rápida. O perfil anti-salpico curvado também ajuda a conter os resíduos, facilitando a manutenção diária e garantindo a higiene necessária em ambientes alimentares profissionais.

3. É possível aceder aos componentes funcionais para manutenção?

Com certeza. Este equipamento foi concebido com fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal. Graças a este design inteligente, a manutenção e qualquer intervenção técnica podem ser realizadas de forma rápida e com o mínimo de interrupção nas suas operações de cozinha.

4. Qual o tipo de gás utilizado e a sua potência?

Este modelo de grelhador funciona a gás e possui uma potência total de 8 kW. Esta potência é suficiente para garantir um aquecimento rápido e eficaz da placa, adequado para as exigências de uma cozinha industrial ou comercial com elevado volume de trabalho diário.

5. Quais as principais medidas de segurança incorporadas neste fogão?

O equipamento conta com manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras, o que minimiza o risco de acidentes durante a utilização. O perfil anti-salpico também protege a equipa e o ambiente de trabalho, garantindo um manuseio mais seguro e confortável em todas as operações de cozedura.