

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



Fry-top a Gás Canelado 400x900x250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.002C	Modelo:	MGFT498R
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGFT498R

Descricao Resumida

Fry-top a gás com placa canelada de 380x720 mm, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inox, 8 kW de potência. Dimensões: 400x900x250 mm.

Descricao Completa

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

Este queimador a gás foi concebido para responder às exigências elevadas das cozinhas profissionais, oferecendo uma solução robusta e de alto desempenho para o seu negócio de restauração. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência à corrosão, algo essencial para o uso intensivo diário. A sua estrutura profissional e compacta integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeitaria.

O design inteligente deste equipamento de confeitaria destaca-se pelo seu para-salpicos curvo, que evita projeções durante a utilização, mantendo o seu espaço de trabalho mais limpo e seguro. Possui também manípulos ergonómicos com anéis de proteção contra gorduras, que facilitam a limpeza e prolongam a vida útil do equipamento. A manutenção é simplificada graças ao acesso frontal a todos os componentes funcionais, o que permite intervenções rápidas e eficientes sem grandes demoras.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para cozinha industrial é ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e pratos de pequeno-almoço em grandes volumes. É a ferramenta perfeita para restaurantes de alta afluência, buffets, cantinas e hotelaria, onde a rapidez e a uniformidade na cocção são cruciais para a consistência da ementa. A sua placa canelada permite criar marcas de grelhado atraentes, valorizando a apresentação dos pratos.

A versatilidade desta máquina de cozinha permite que seja utilizada tanto como um fogão para grelhar, como uma extensão da área de confeitaria principal, adaptando-se a diversos estilos culinários. Este queimador é a escolha ideal para cozinhas que procuram otimizar o espaço e a eficiência, garantindo sempre resultados consistentemente saborosos.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	400x900x250 mm
Alimentação	Gás
Potência total	8 kW
Peso	62 kg
Estrutura	Aço Inox

Placa

Canelada

Acessibilidade Manutenção Frontal

Perguntas Frequentes

Qual é a principal característica da placa deste fry-top?

A placa é canelada, ideal para criar marcas de grelhado perfeitas em alimentos e para escoar sucos e gorduras de forma eficiente, contribuindo para uma cozinhada mais saudável.

Posso integrar este fry-top com outros equipamentos de cozinha?

Sim, este fry-top foi concebido com espaço na parte posterior para ligações facilitadas às redes técnicas, permitindo uma integração simples e eficiente em configurações de linha 900.

De que forma a estrutura em aço inoxidável beneficia a utilização profissional?

A construção em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo fácil de limpar e mantendo um aspeto profissional mesmo após uso contínuo em ambientes de alta exigência.

Como é que os manípulos ergonómicos contribuem para a segurança na cozinha?

Os manípulos ergonómicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, garantem uma manipulação segura e confortável, minimizando o risco de acidentes e facilitando a limpeza pós-utilização.

Este equipamento é fácil de manter?

Sim, a sua conceção permite um acesso fácil a todos os componentes funcionais pela parte frontal dos módulos, o que simplifica e agiliza qualquer operação de manutenção ou reparação.