

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-top a Gás Linha 900, Placa Lisa 780x720 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1134.220.003C	<b>Modelo:</b>	MGFT998L
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MGFT998L

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900, placa lisa 780x720 mm. Potência de 16 kW para cozinhas de alto volume. Durável e fácil de manter.

## Descricao Completa

### Fry-top a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Este fry-top a gás (também conhecido como chapa ou plancha) de elevado desempenho, concebido para a Linha 900, oferece uma solução robusta e fiável para cozinhas profissionais exigentes. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de uso intensivo. Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram um equipamento de confeção robusto e de alta produtividade.

Com uma placa lisa de grandes dimensões (780x720 mm), este equipamento permite a confeção simultânea de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, assegurando resultados homogêneos e consistentemente deliciosos. O design inteligente, com um perfil anti-salpico ergonómico e manípulos protegidos contra gorduras, otimiza a segurança e a higiene no trabalho.

A manutenção é simplificada graças ao acesso frontal a todos os componentes funcionais, reduzindo o tempo de inatividade e os custos de serviço. A ligação fácil às redes técnicas na parte posterior e as chaminés em aço inoxidável com design atraente complementam a funcionalidade e a estética deste equipamento, tornando-o uma escolha acertada para qualquer cozinha profissional de alto volume.

### Aplicações

Este fry-top é perfeitamente adequado para restaurantes com serviço à la carte, hotéis de grande capacidade, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de um equipamento versátil para grelhar e saltar. A sua potência e dimensão tornam-no ideal para o preparo de grandes volumes de alimentos, garantindo rapidez e eficiência mesmo em picos de produção.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x250 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Alimentação</b>	Gás
<b>Potência Total</b>	16 kW
<b>Peso</b>	100 kg
<b>Placa</b>	Lisa
<b>Dimensão da Placa</b>	780x720 mm
<b>Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Categoria</b>	CONFEÇÃO > Linha 900 Top/Suspensão > Gaz > Fry-Tops