

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1134.220.003C	<b>Modelo:</b>	MGFT998L
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	100 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MGFT998L

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional de 16 kW com placa lisa em aço inox (780x720 mm), design ergonómico e fácil de limpar. Ideal para cozinhas de restauração.

## Descricao Completa

### fry-top a gás — top a Gás — Principais Vantagens

Este queimador de placa irá revolucionar a sua cozinha profissional. Concebido para o setor de hotelaria e restauração, este aparelho gastronómico assegura alta performance e durabilidade. Desfrute de uma estrutura robusta em aço inoxidável e um tampo de cozedura liso que garante uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários perfeitos. Ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes a vegetais, com eficiência e qualidade superiores.

O seu design intuitivo permite uma utilização simples e uma limpeza sem esforço, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Com elementos de segurança integrados e um sistema de exaustão eficiente, proporciona um ambiente de trabalho mais limpo e seguro para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de cozinha é a escolha ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram uma solução de cozedura de topo para grandes volumes de trabalho. A sua versatilidade permite o preparo simultâneo de diversos alimentos, ideal para ementas diversificadas e picos de serviço. A durabilidade do aço inoxidável garante que este fogão resista ao uso contínuo, tornando-o um investimento sólido para qualquer negócio de restauração.

A adaptabilidade deste aparelho facilita a integração em qualquer linha de equipamentos profissionais, garantindo uma cozinha moderna e funcional. O controle preciso da temperatura eleva a qualidade dos pratos confeccionados, satisfazendo os paladares mais exigentes dos seus clientes.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação	Gás
Potência Total	16 kW
Peso	100 kg
Estrutura	Aço inoxidável

Placa	Lisa
Perfil Anti-Salpico	Ergonómico curvado
Manípulos	Ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras
Acessibilidade	Componentes funcionais pela parte frontal
Ligações Técnicas	Espaço na parte posterior
Chaminés	Aço inoxidável de design atraente

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a dimensão da placa de cozedura deste fry-top?

A placa de cozedura lisa tem uma dimensão de 780x720 mm, oferecendo uma área de trabalho generosa para diversas preparações culinárias.

### 2. Qual o tipo de alimentação do equipamento?

Este fry-top opera a gás, garantindo um aquecimento rápido e eficiente, ideal para ambientes de cozinha profissional que exigem agilidade.

### 3. É fácil de limpar este fry-top?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o design anti-salpico facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

### 4. Consigo aceder facilmente aos componentes internos para manutenção?

Sim, o design do equipamento permite um fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal, simplificando qualquer operação de manutenção ou reparação.

### 5. Este equipamento é adequado para uso contínuo em restaurantes?

Absolutamente. Graças à sua robustez e potência de 16 kW, este fry-top foi concebido para suportar o uso intensivo exigido em restauração, assegurando durabilidade e fiabilidade.