

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1134.220.005C	<b>Modelo:</b>	MGFT998LR
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MGFT998LR

### Descricao Resumida

Fry-top a gás Linha 900, 800x900x250 mm. Placa 2/3 lisa e 1/3 canelada para cozedura versátil e eficiente em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### fry-top a gás profissional — Fry-top a Gás Linha 900 — Vantagens Profissionais

Descubra o nosso fry-top a gás (ou chapa de cozinha), uma solução robusta e versátil projetada para a restauração moderna e cozinhas profissionais. Com uma estrutura integral em aço inoxidável, este equipamento assegura durabilidade excepcional e fácil higienização, essencial para ambientes de trabalho exigentes. A sua superfície de cozedura mista, com dois terços lisos e um terço canelado, permite uma preparação diversificada de alimentos, desde ovos escalfados e legumes salteados, a carnes grelhadas e peixe, tudo num só equipamento.

A ergonomia foi cuidadosamente pensada para otimizar o fluxo de trabalho. Os manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras garantem uma operação segura e confortável, minimizando o risco de contaminação e facilitando a limpeza. O perfil anti-salpico curvado previne derrames, mantendo a área de trabalho mais limpa e segura. Além disso, o design inteligente permite um acesso frontal facilitado a todos os componentes funcionais, simplificando as tarefas de manutenção e garantindo a máxima eficiência operacional.

### Aplicações

Este fry-top a gás é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta volume, cozinhas de hotelaria, cafetarias, bares e serviços de catering. A sua capacidade de cozedura mista é perfeita para menus diversificados, permitindo a preparação simultânea de diferentes tipos de alimentos. É uma excelente opção para cozinhas que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para grelhar, saltear e dourar, adaptando-se perfeitamente a picos de produção e garantindo resultados de excelência, sem comprometer a qualidade ou o sabor dos pratos.

### 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>Superfície de Cozedura</b>	2/3 lisa, 1/3 canelada
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável