

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

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

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Fry-top a Gás 2/3 Liso 1/3 Canelado 800x900x250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.005C	Modelo:	MGFT998LR
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGFT998LR

Descricao Resumida

Fry-top a gás com placa 2/3 lisa e 1/3 canelada, ideal para cozinhas profissionais.
Potência de 16 kW em 800x900x250 mm.

Descricao Completa

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

Este queimador superior a gás oferece uma superfície de confeitura versátil, com duas secções de placa para atender a diversas necessidades culinárias. A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha movimentados. Concebido para uso intenso, este equipamento assegura um desempenho fiável, otimizando a eficiência operacional do seu estabelecimento.

A segurança e a praticidade são prioritárias, com manípulos ergonómicos protegidos contra acumulação de gordura e um painel frontal que permite acesso descomplicado a todos os componentes. Este design inteligente minimiza o tempo de manutenção e maximiza a produtividade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento de confeitura é uma solução indispensável para a preparação de uma vasta gama de pratos. A sua placa mista (lisa e canelada) permite confeccionar simultaneamente carnes, peixes, vegetais e ovos, proporcionando versatilidade máxima na elaboração do seu menu. É uma peça central para qualquer cozinha profissional que procure alta performance e controlo preciso na temperatura.

Perfeito para espaços que exigem resposta rápida e volumes elevados de produção, este equipamento de cozedura adapta-se facilmente a diferentes conceitos de restauração, desde os mais tradicionais aos mais modernos, onde a qualidade e a rapidez são cruciais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação	Gás
Potência total	16 kW
Peso	100 kg

Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Placa	2/3 lisa, 1/3 canelada
Segurança	Painel para ligações técnicas, manípulos ergonómicos com proteção anti-gordura
Design	Perfil anti-salpico curvado, chaminés em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa mista (lisa e canelada)?

A placa mista permite uma maior versatilidade na confeção, possibilitando grelhar diferentes tipos de alimentos, desde carnes a vegetais, com acabamentos distintos de grelhado e cozedura.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e os manípulos com proteção anti-gorduras facilitam a limpeza diária e minimizam a acumulação de resíduos, tornando a manutenção simples e eficiente.

Pode ser utilizado em cozinhas com espaço limitado?

Apesar das suas dimensões generosas (800x900x250 mm), o design permite otimizar o espaço, sendo ideal para cozinhas profissionais que precisam de maximizar a área útil sem comprometer a capacidade de confeção.

É adequado para que tipo de estabelecimentos de restauração?

É uma excelente escolha para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento robusto e eficiente para confeccionar refeições de forma contínua.

Como são feitas as ligações às redes técnicas do equipamento?

O fry-top dispõe de um espaço dedicado na parte posterior para as ligações às redes técnicas, garantindo uma instalação organizada e segura, em conformidade com as normas profissionais.