

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Pedra-Lávica a Gás 370x640mm Linha 900 TOP

Informacoes do Produto

SKU:	MS1128.220.001C	Modelo:	MGPL498
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	400 x 900 x 345 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGPL498

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra lávica, 370x640mm. Cozedura uniforme e sabor autêntico. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Grelhador pedra lávica a gás — Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Concebido para o setor de hotelaria e restauração, este aparelho de confecção a gás oferece uma robustez inigualável e um desempenho consistente. A sua superfície de grelhar espaçosa permite preparar uma variedade de pratos, garantindo sempre resultados de cozedura uniformes. A eficiente estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza simplificada, tornando-o um investimento prático para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram uma solução fiável para grelhar carnes, peixe e vegetais. Este grill é perfeitamente adequado para ambientes de alto volume, onde a rapidez e a qualidade na preparação dos alimentos são cruciais. A capacidade de produzir um sabor autêntico de churrasco, graças à pedra lávica, é um diferencial para satisfazer os clientes mais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	400x900x345 mm
Alimentação	Gás
Potência total	10 kW
Placa	370x640 mm
Peso	50 kg
Painéis de controle	Acesso frontal facilitado
Design da chaminé	Aço inoxidável, atraente

Característica	Detalhe
Sistema de proteção	Manípulos ergonómicos com anéis anti-gorduras
Anti-salpícos	Ergonómico curvado

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da pedra lávica neste grelhador?

A pedra lávica permite uma distribuição de calor muito uniforme, garantindo que os alimentos são cozinhados de forma consistente e mantêm os seus sucos, resultando em pratos mais saborosos e suculentos. Absorve o excesso de gordura, minimizando chamas e fumo, para uma experiência de grelhado autêntica.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o design anti-salpíco curvado foram pensados para facilitar a limpeza. Além disso, o acesso frontal aos componentes agiliza a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Posso usar este grelhador para diferentes tipos de alimentos?

Com certeza. A superfície da placa de 370x640 mm e a tecnologia de pedra lávica são versáteis, permitindo grelhar desde carnes vermelhas, aves, peixe e até legumes variados, adaptando-se às necessidades da sua ementa.

Que tipo de alimentação energética utiliza este grelhador?

Este modelo funciona a gás, o que proporciona um controlo preciso da temperatura e um aquecimento rápido, ideal para cozinhas de alta demanda. A utilização de gás é frequentemente preferida pela sua eficiência e custo-benefício em operações comerciais.

Este grelhador é adequado para uma cozinha profissional de média dimensão?

Com dimensões de 400x900x345 mm e uma potência total de 10 kW, este grelhador enquadra-se perfeitamente em cozinhas profissionais de média dimensão, oferecendo um equilíbrio ideal entre capacidade de produção e otimização do espaço de trabalho.