

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

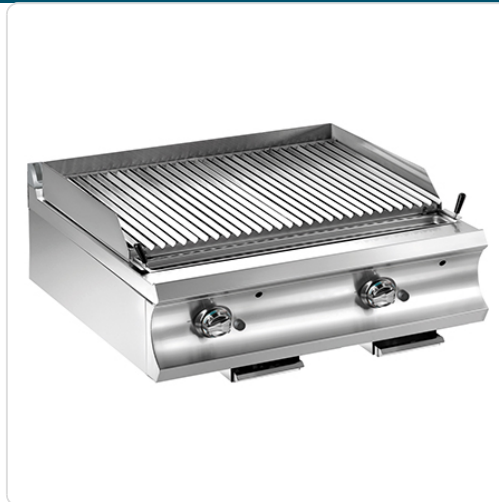


## Grelhador a Gás Pedra-Lávica Profissional 2x 370x640mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1128.220.002C	<b>Modelo:</b>	MGPL998
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	75 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 345 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MGPL998

### Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra-lávica profissional da Linha 900 TOP, com 2 placas de 370x640mm e 20kW de potência. Ideal para alta produção.

## Descricao Completa

### Grelhador pedra-lávica a gás — Lávica — Principais Vantagens

Este equipamento robusto, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, é a solução perfeita para cozinhas profissionais que procuram um desempenho excepcional. A superfície de cozinhado de generosas dimensões permite preparar grandes quantidades de alimentos, ideal para momentos de maior afluência. Desfrute da durabilidade e da facilidade de manutenção que este grelhador oferece, concebido para resistir ao uso intenso diário.

Com manípulos ergonômicos equipados com anéis de proteção anti-gorduras, a segurança e a limpeza são garantidas, proporcionando um ambiente de trabalho mais eficiente e higiênico. A manutenção é simplificada graças ao fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal dos módulos. O design inclui chaminés em aço inoxidável com um acabamento apelativo que contribui para a estética da sua cozinha, enquanto o perfil anti-salpico curvado garante uma operação mais limpa.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que exija um grelhador potente e fiável. Perfeito para confeccionar carnes, peixes e vegetais, proporcionando-lhes o sabor autêntico e a textura suculenta que só a pedra-lávica pode oferecer. Este grill profissional eleva a qualidade dos seus pratos, satisfazendo os paladares mais exigentes.

A sua capacidade e potência tornam-no adequado para serviços de almoço e jantar movimentados, permitindo uma confeção rápida e uniforme. Quer esteja a gerir um pequeno café ou um grande restaurante, este equipamento adapta-se às suas necessidades, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x345 mm
Alimentação	Gás
Potência Total	20 kW

Placa	2x 370x640 mm
Peso	75 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Características do Design	Perfil anti-salpico ergonómico curvado, manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras, chaminés em aço inoxidável
Manutenção	Fácil acesso a componentes funcionais pela frente
Conectividade	Espaço posterior para ligações às redes técnicas

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a dimensão da superfície de cocção?

A superfície de cocção consiste em duas placas de 370x640 mm cada, oferecendo um amplo espaço para preparar diversos alimentos em simultâneo.

### Este grelhador é adequado para uso contínuo em ambientes movimentados?

Sim, o seu design robusto em aço inoxidável e a potência de 20 kW são ideais para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais de alta demanda.

### Como é facilitada a limpeza e manutenção do equipamento?

O equipamento foi concebido com um perfil anti-salpico ergonómico curvado e manípulos com anéis anti-gorduras, para além de permitir fácil acesso frontal aos componentes, simplificando a limpeza e manutenção diárias.

### Qual o tipo de energia utilizado por este grelhador?

Este grelhador opera a gás, proporcionando um aquecimento rápido e eficiente, essencial para o desempenho em cozinhas profissionais.

### Existem características que garantam a segurança durante a utilização?

Sim, os manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras foram pensados para aumentar a segurança do utilizador e facilitar um manuseamento seguro durante as operações de grelhagem.