

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Chapa de Grelhar a Gás Lisa, Bancada 400x600 mm

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                    |
|--------|----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS1170.220.007 | Modelo:    | FTGL T640          |
| Marca: | Magnus         | EAN:       | N/D                |
|        |                | Dimensões: | 400 x 600 x 270 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |               |
|--------------|---------------|
| Marca        | Magnus        |
| Modelo       | FTGL T640     |
| Energia      | Gás           |
| Largura (mm) | até 600 mm    |
| Linha        | 550, 600, 900 |

Tipo

Chapa

## Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional para bancada, com placa lisa de 400x510 mm e estrutura em aço inoxidável. Ideal para cozinhas de restauração.

## Descrição Completa

### fry-top a gás — Chapa de Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha industrial com esta robusta chapa de grelhar a gás, concebida para oferecer alta performance e durabilidade. Com uma estrutura integralmente em aço inoxidável e uma placa de grelha de grande espessura em aço especial de elevada condutividade térmica, garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente para os seus cozinhados. Ideal para a confeção rápida e eficaz de uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais, este equipamento é indispensável em qualquer ambiente de restauração.

### Aplicações Profissionais

Esta chapa de cozinhar industrial é perfeita para restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis que procuram otimizar o seu serviço de comida com um equipamento fiável e de fácil manuseamento. A sua natureza de bancada permite uma integração flexível em diversas configurações de cozinha, seja como equipamento principal ou complementar. O queimador a gás com chama piloto e válvula termostática assegura um controlo preciso da temperatura, facilitando a preparação de alimentos com diferentes requisitos de cozedura. A molheira de gaveta em aço inox simplifica a limpeza e manutenção diária, contribuindo para a higiene e eficiência do seu espaço de trabalho.

### Características Técnicas

| Característica         | Detalhe                                  |
|------------------------|------------------------------------------|
| Tipo                   | Fry-top a gás                            |
| Dimensões (LPA)        | 400x600x270/480 mm                       |
| Superfície de Cozedura | Placa lisa de 400x510 mm em aço especial |

| Característica          | Detalhe                                                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Estrutura               | Aço inoxidável                                                               |
| Queimador               | Aço inoxidável com válvula de segurança, chama piloto e válvula termostática |
| Recolha de Resíduos     | Molheira de gaveta em aço inox                                               |
| Controlo de Temperatura | Uniforme em toda a superfície                                                |

### Perguntas Frequentes

**A chapa de grelhar é fácil de limpar?**

Sim, a molheira de gaveta em aço inoxidável foi projetada para facilitar a remoção de resíduos e a limpeza diária, assegurando a máxima higiene com o mínimo de esforço.

**Posso controlar a temperatura da placa?**

Completamente. O equipamento inclui um queimador com chama piloto e válvula termostática, o que permite um controlo preciso e uma temperatura uniforme em toda a superfície de cozedura.

**Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?**

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e a placa de elevada condutividade térmica garantem durabilidade e eficiência para o uso diário intensivo em qualquer cozinha profissional.

**Quais as dimensões exatas da superfície de cozedura?**

A superfície de cozedura da placa lisa mede 400x510 mm, proporcionando uma área ampla para preparar diversos alimentos em simultâneo.

**Que tipo de instalação é necessária para esta chapa de grelhar a gás?**

Este fry-top é um modelo de bancada, o que o torna versátil e fácil de instalar em qualquer superfície de trabalho estável e devidamente ventilada, sendo necessária uma ligação a gás adequada.