

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rapido
ao produto

Grelhador a Gás Pedra Lávia Bancada, 800 mm, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1175.220.002	Modelo:	PLG T680
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	70 kg	Dimensões:	800 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PLG T680
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	550, 600, 900
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra lávica, bancada, construído em aço inoxidável, com 14 kW de potência. Inclui molheira removível e sistema de segurança.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Pedra Lávica — Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Este queimador a gás com pedras vulcânicas é a escolha perfeita para cozinhas profissionais que procuram um equipamento robusto e eficiente. Construído totalmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente de restauração profissional. A molheira removível, em formato de gaveta, simplifica a manutenção e a recolha de gorduras, assegurando um funcionamento higiénico. Ideal para quem procura um grelhador que se adapte à sua cozinha moderna e que satisfaça as exigências diárias de utilização.

O queimador de aço inoxidável, com chama regulável e termopar de segurança, oferece controlo preciso da temperatura e segurança operacional. A chama piloto e o isqueiro integrado garantem um arranque rápido e sem complicações, otimizando o fluxo de trabalho. Este churrasqueira é concebido para otimizar o espaço na sua área de trabalho, sendo um equipamento de bancada que se integra harmoniosamente em diversas configurações de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a hotéis e cozinhas de catering. A sua capacidade de proporcionar resultados de grelhados perfeitos com a distintiva infusão de sabor da pedra lávica eleva a qualidade dos pratos. É uma solução versátil para preparar carnes, peixes e vegetais, proporcionando uma experiência culinária superior. A construção duradoura permite ao aparelho suportar os desafios do uso intensivo diário.

A estrutura compacta para ser colocada sobre uma mesa de trabalho ou uma bancada inox, assegura que este fogão a gás se adapta facilmente a diferentes layouts de cozinha. A facilidade de operação e a performance consistente tornam-no uma ferramenta indispensável para chefs que buscam eficiência e qualidade. Além disso, a sua estética moderna e acabamento em inox complementam qualquer cozinha comercial, adicionando profissionalismo ao espaço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x600x270/480 mm
Potência	14 kW
Consumo Gás (G20)	1.48 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	1105 / 1088 g/h
Grelha	2x (355×460) mm
Peso	70 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Molheira	Removível de gaveta
Queimador	Aço inox, chama regulável e termopar de segurança
Ignição	Chama piloto e isqueiro

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de gás utilizado por este grelhador e onde posso verificar o consumo?

Este grelhador funciona a gás, sendo compatível com G20, G30/31. Pode verificar os consumos específicos na tabela de características técnicas para cada tipo de gás. Certifique-se de que a instalação é feita por um profissional qualificado.

2. Quais as dimensões ideais de bancada para este equipamento?

O grelhador possui dimensões de 800x600x270/480 mm (largura, profundidade, altura). Recomenda-se uma bancada espaçosa que permita uma boa ventilação e manuseamento seguro do equipamento, bem como os seus componentes amovíveis.

3. É fácil limpar a gordura acumulada durante a utilização?

Sim, a molheira removível de gaveta foi concebida para facilitar a recolha e a limpeza da gordura, tornando o processo rápido e eficiente. A estrutura em aço inoxidável também contribui para uma higiene impecável ao longo do tempo.

4. Existe alguma característica de segurança integrada neste grelhador?

Sim, o queimador está equipado com um termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague. Para além disso, a presença de chama piloto e isqueiro oferece segurança e facilidade no acionamento.

5. Posso utilizar este grelhador para diferentes tipos de alimentos?

Sim, este grelhador é extremamente versátil e adequado para grelhar uma variedade de alimentos, como carnes, peixes e legumes. A grelha de pedra lávica confere um sabor autêntico e uniforme aos seus pratos.