

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Radiante a Gás Industrial para Bancada, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.013M	Modelo:	PRG T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	68 kg	Dimensões:	700 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PRG T770 NV
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 700, 900

Descricao Resumida

Placa radiante a gás de bancada, Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Com 9 kW de potência e válvulas de segurança, garante eficiência e controlo para vários cozinheiros.

Descricao Completa

Placa Radiante a Gás — Principais Vantagens

Concebido para apresentar um desempenho robusto e fiável em cozinhas com elevada demanda, este módulo de confeção a gás é a solução ideal para preparar uma vasta gama de alimentos de forma eficiente. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração. A incorporação de válvulas com sistema de segurança e queimadores com chama autoestabilizadora assegura uma operação segura e um controlo térmico preciso para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para restaurantes, cozinhas de hotelaria, cantinas e snack-bars que necessitam de uma superfície de cozedura consistente e potente. A sua adaptabilidade a bancadas permite uma integração harmoniosa em diversas configurações de cozinha, otimizando o espaço de trabalho. Ideal para grelhar, selar e manter alimentos quentes, contribuindo para a agilidade e qualidade do serviço prestado.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência	9 kW
Dimensões da placa	670x585 mm
Consumo gás (G20)	0.952 m3/h
Consumo gás (G30/31)	709 / 699 g/h

Peso	68 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

Qual é a principal característica de segurança deste equipamento?

Este aparelho incorpora válvulas com sistema de segurança avançado, que interrompe o fornecimento de gás automaticamente em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, garantindo a tranquilidade na sua operação.

Para que tipo de gás está configurado este modelo?

O aparelho é compatível com gás G20 e G30/31, conforme indicado nos detalhes de consumo. É essencial verificar a compatibilidade com a sua instalação antes da utilização.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura integral em aço inoxidável facilita a limpeza quotidiana e a manutenção da higiene, um fator crítico em ambientes de cozinha profissional.

Posso utilizá-lo para diferentes tipos de cozinhados?

Sim, a superfície de cozinhado radiante de 670x585 mm, aliada à potência de 9 kW e aos queimadores com chama autoestabilizadora, permite uma grande versatilidade na confeção, desde grelhados a pratos que requerem calor mais intenso.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 700x720x250/325 mm, otimiza o espaço da bancada, sendo uma excelente escolha para cozinhas profissionais que procuram maximizar a eficiência sem comprometer a capacidade de confeção.