

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Chapa de Grelhar a Gás Dupla, Placa Lisa, Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.012M	Modelo:	FTGL T770 CRD NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTGL T770 CRD NV
Energia	Gás
Linha	900
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás dupla de bancada com placa lisa em cromoduro para cozinhas profissionais. Crie pratos saborosos de forma eficiente e duradoura.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Chapa Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta chapa de grelhar a gás destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. O seu design com placa lisa em cromoduro garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos com excelência. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência, fundamental para o ritmo exigente das cozinhas profissionais. Além disso, a facilidade de manutenção e limpeza diária aumenta a produtividade da sua equipa, uma vez que a molheira removível torna o processo simples e rápido.

Aplicações Profissionais

Este equipamento duplo é uma solução versátil para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A capacidade de operar com duas superfícies de cozedura independentes permite preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando o espaço na sua bancada industrial. É perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais e até pequenos-almoços, adaptando-se às necessidades da sua ementa e contribuindo para um serviço eficiente e de alta qualidade. Com este utensílio, o desempenho da sua cozinha será notável.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Lisa, Cromoduro
Dimensões da Placa	650x570 mm
Tipo de Gás	Sim
Estrutura	Aço inoxidável
Queimadores	2 (chama auto-estabilizadora)
Controlo de Temperatura	Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro
Molheira	Removível de gaveta
Dimensões Globais (LPA)	700x720x250/325 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem da placa em cromoduro?

R: A placa em cromoduro oferece uma superfície de cozedura extremamente resistente e antiaderente, que permite uma distribuição de calor superior e facilita a limpeza, sendo ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais exigentes.

P: Como se faz a manutenção e limpeza desta chapa?

R: A limpeza é simplificada graças aos cantos arredondados da placa e à molheira de gaveta removível, permitindo uma higiene rápida e eficaz após cada utilização, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.

P: Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

R: Sim, a chapa dispõe de dois queimadores controlados individualmente, o que possibilita configurar diferentes temperaturas em duas zonas de cozedura, ideal para preparar diversos alimentos simultaneamente sem misturar sabores.

P: Este equipamento é adequado para negócios com grande volume de produção?

R: Absolutamente. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de manter uma temperatura uniforme, é projetada para suportar o uso contínuo e intenso que caracteriza as cozinhas com elevada procura.

P: É difícil instalar ou operar esta chapa?

R: A chapa é de bancada, o que facilita a sua integração em qualquer linha de confeção profissional existente. Adicionalmente, possui chama piloto e isqueiro para um acendimento simples e um controlo intuitivo da temperatura, tornando a operação muito prática.