

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

Fry-top a Gás Duplo Canelado 650x570 mm para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.006M	Modelo:	FTGC T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGC T770 NV
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo canelado para bancada (650x570 mm), ideal para grelhar com precisão. Construção em inox, 11 kW, fácil limpeza.

Descricao Completa

Fry-top a gás canelado — top Canelado — Principais Vantagens

Este equipamento para cozinhas profissionais destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de manutenção. A placa de confeitã canelada, com cantos arredondados, simplifica a limpeza, enquanto a molheira removível tipo gaveta otimiza a higiene e a praticidade no dia a dia. Com dois queimadores a gás, o grelhador proporciona um aquecimento rápido e uniforme, essencial para resultados culinários de excelência, permitindo o controle de temperatura em duas superfícies distintas.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e hotelaria, este módulo de confeitã é a solução perfeita para uma vasta gama de pratos grelhados. A sua versatilidade permite preparar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos com marcas de grelhado atraentes, valorizando a apresentação e o sabor. A capacidade de operar em duas zonas de temperatura distintas confere flexibilidade para cozinhar diferentes ingredientes simultaneamente, adaptando-se às exigências de um serviço movimentado.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência	11 kW
Consumo Gás (G20)	1.163 m3/h
Consumo Gás (G30/31)	867 / 854 g/h

Característica	Valor
Peso	75 kg
Tipo de Placa	Canelada
Construção	Aço inoxidável
Queimadores	2 em aço inoxidável
Sistema de Segurança	Válvula com sistema de segurança
Ignição	Chama piloto e isqueiro

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa canelada?

A placa canelada permite criar as características marcas de grelhado nos alimentos, melhorando a sua apresentação e ajudando a escorrer o excesso de gordura para a molheira removível, resultando em refeições mais saudáveis.

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Sim, o equipamento dispõe de dois queimadores independentes que permitem regular a temperatura de duas superfícies de cozedura distintas, ideal para preparar múltiplos pratos com necessidades térmicas diferentes.

A limpeza do fry-top é complicada?

Não, a estrutura em aço inoxidável e a placa de grelhar com cantos arredondados foram concebidas para uma limpeza rápida e eficiente. A molheira removível também facilita a remoção de resíduos de gordura.

Este equipamento é adequado para que tipo de gás?

Este fry-top a gás é compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade na sua utilização conforme a instalação disponível no seu estabelecimento.

Quais os benefícios de ter um sistema de segurança com válvula?

O sistema de segurança com válvula garante que o fornecimento de gás é interrompido em caso de falha da chama, proporcionando maior tranquilidade e proteção na sua cozinha profissional.