

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

Grelhador a Gás Duplo de Pedra Lávica, Bancada 800mm, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1148.220.004M	Modelo:	PLG T780 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PLG T780 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 700, 900
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra lávica duplo e bancada, com 15 kW e duas zonas de trabalho independentes. Ideal para cozinhas profissionais exigentes da Linha 900.

Descricao Completa

Grelhador Pedra Lávica — Grelha Dupla de Pedra Lávica — Otimização Culinária Profissional

Eleve a qualidade das suas criações culinárias com este grelhador profissional a gás, concebido para oferecer um desempenho excecional em cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, enquanto as duas zonas de confeção independentes proporcionam a flexibilidade necessária para preparar simultaneamente uma variedade de pratos, desde carnes suculentas a peixes delicados. Este sistema é ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a eficiência sem comprometer o sabor autêntico de um *grill* a pedra vulcânica.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para uma vasta gama de negócios na área de restauração. É perfeito para restaurantes, cafetarias, hotelaria e qualquer cozinha profissional que valorize a qualidade e a capacidade de resposta. Seja para grelhados rápidos no almoço ou para confeccionar pratos mais elaborados ao jantar, a sua dupla zona de trabalho e controlo independente garantem uma adaptação perfeita a diferentes fluxos de trabalho e volumes de clientes. A bancada superior permite uma integração harmoniosa em qualquer linha de confeção.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x720x250/325 mm
Potência Total	15 kW
Consumo Gás (G20)	1.586 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	1182 / 1164 g/h
Dimensões Grelha (x2)	352x475 mm
Peso	74 kg

Queimadores	Aço inoxidável, chama auto-estabilizadora
Zonas de Trabalho	2 independentes
Sistema de Segurança	Válvula com sistema de segurança em cada queimador
Grelhas Incluídas	2 (carne/peixe)
Componente Removível	Molheira de gaveta

Perguntas Frequentes

1. Este grelhador de pedra lávica é adequado para que tipo de gás?

Este equipamento foi concebido para funcionar tanto com gás natural (G20) como com gás propano/butano (G30/G31), oferecendo versatilidade de instalação para a sua cozinha.

2. Quais são as vantagens de ter duas zonas de trabalho independentes?

As duas zonas de trabalho com controlo independente permitem cozinhar diferentes alimentos com temperaturas distintas em simultâneo, otimizando o tempo e evitando a contaminação de sabores.

3. É fácil limpar a molheira removível?

Sim, a molheira em formato de gaveta é facilmente removível, simplificando significativamente o processo de limpeza e garantindo a higiene do equipamento após cada utilização.

4. As grelhas fornecidas são universais para carne e peixe?

Sim, o grelhador vem equipado com duas grelhas versáteis, adequadas para a confeção tanto de carne quanto de peixe, garantindo a marca de grelhado perfeita em ambos os alimentos.

5. Que tipo de gás é o mais eficiente para este grelhador?

A eficiência do gás pode variar dependendo do fornecedor e da instalação local. Recomenda-se consultar as especificações técnicas e o seu fornecedor de gás para determinar a opção mais económica e adequada.