

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



Hotelequip.pt

Placa Radiante a Gás Industrial 12 kW, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.011M	Modelo:	PRG M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PRG M980 NV
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 900

Potência

8–15 kW

Descricao Resumida

Placa radiante a gás industrial de 12 kW para cozinhas profissionais. Superfície de 0,5 m² em ferro fundido, com pés reguláveis.

Descricao Completa

placa radiante a gás — Placa de Cozedura — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta superfície de cozedura a gás oferece robustez e eficiência. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a placa em ferro fundido assegura uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários excecionais. O anel central móvel permite uma flexibilidade superior no controlo da temperatura, adaptando-se a diversas técnicas de cozinha profissional. O sistema de segurança integrado proporciona uma operação tranquila, cortando o fornecimento de gás em caso de anomalias.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para chefs e cozinheiros que procuram uma solução de cozinhado fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de atingir temperaturas elevadas e a grande área útil tornam-na perfeita para restaurantes movimentados, cantinas, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que exija preparação de grandes volumes e uniformidade de temperatura. Prepare pratos grelhados, salteados ou cozeduras lentas com total controlo e eficiência.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	12 kW
Placa	50 dm²
Consumo Gás (G20)	1.269 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	945 / 932 g/h

Peso	100 kg
------	--------

Perguntas Frequentes

Qual a área de superfície de cozedura desta placa radiante?

A placa oferece uma generosa superfície de cozedura de 0,5 m² em ferro fundido, ideal para preparar grandes quantidades de alimentos simultaneamente.

É possível regular a temperatura da superfície de cocção?

Sim, esta placa inclui manípulos de regulação atérmicos e um anel central móvel, que permite ajustar a temperatura e o tipo de cozinhado, com a zona central a atingir até 500°C e as extremidades 200°C.

A placa inclui algum sistema de segurança?

Com certeza. Válvulas com um sistema de segurança avançado interrompem o fornecimento de gás automaticamente em caso de extinção da chama ou deteção de temperatura excessiva, garantindo a máxima segurança na sua cozinha.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta placa radiante?

É especialmente adequada para cozinhas industriais, como as de restaurantes, hotéis e cantinas, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para confeccionar uma variedade de pratos a gás, bem como para operações de grande volume.

Esta placa pode ser integrada numa linha de cocção existente?

Desenhada para a Linha 900, encaixa perfeitamente em configurações de cozinha profissional que valorizam a modularidade e a uniformidade de design, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho na sua cozinha.