

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fry-top a Gás, Placa Canelada 380x720 mm, Móvel Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.002M	Modelo:	FTGC M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTGC M940 NV
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Descrição Resumida

Fry-top a gás da Linha 900 com placa canelada de 380x720 mm, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, pés reguláveis e 8 kW de potência.

Descrição Completa

Fry-top a gás industrial — Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes de preparação de alimentos movimentados, este equipamento de confeitaria profissional distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e design que facilita a higienização. A superfície canelada garante um aquecimento homogêneo, ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando marcas perfeitas e garantindo resultados culinários de excelência. A segurança operacional é assegurada por um sistema de controlo de chama avançado, com uma gaveta de recolha de molhos amovível que simplifica a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha comercial.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é o aliado perfeito para a restauração profissional, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares que procuram otimizar a sua capacidade de produção. A sua estrutura autoportante permite uma integração flexível em qualquer linha de confeitaria da Linha 900, enquanto os pés reguláveis garantem estabilidade em diversas superfícies, adaptando-se a qualquer espaço de trabalho. É uma ferramenta indispensável para quem valoriza a rapidez, a eficiência energética e a qualidade na confeitaria de grandes volumes de alimentos, contribuindo para ementas variadas e saborosas.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência	8 kW
Consumo Gás (G20)	0.846 m3/h
Consumo Gás (G30/31)	630 / 621 g/h

Peso	82 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Placa	Canelada
Espessura da Placa	15 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade deste equipamento de cozinha?

A estrutura integral em aço inoxidável confere a este equipamento uma excepcional resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo nas cozinhas mais exigentes.

A limpeza da chapa é realmente fácil?

Sim, a placa de grelhar possui cantos arredondados e é acompanhada por uma molheira removível tipo gaveta, características pensadas para simplificar e agilizar todo o processo de limpeza pós-utilização.

Este fry-top oferece uma distribuição uniforme do calor?

Absolutamente. Graças ao queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora e à espessura da placa de 15 mm, a temperatura é consistentemente uniforme em toda a superfície de cocção, otimizando os resultados.

É possível integrar este equipamento com outras unidades?

Sendo um móvel da Linha 900, este módulo foi concebido para ser facilmente integrado com outros equipamentos desta linha, permitindo criar uma configuração de cozinha coesa e altamente funcional.

Quais as vantagens de um fry-top a gás frente a um elétrico?

Os fry-tops a gás, como este, oferecem um controlo mais imediato da temperatura, são geralmente mais eficientes em termos de custo energético e garantem uma operação confiável mesmo em caso de falhas na rede elétrica, essenciais para uma confeção contínua.