

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 rápido
ao produto



Fry-Top a Gás com Placa Lisa 780x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.003M	Modelo:	FTGL M980 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FTGL M980 NV
Energia	Gás
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600, 900

Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto, placa lisa 780x720 mm em aço inoxidável. Queimador com sistema de segurança, 2 zonas de cozedura. Pés reguláveis.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto, totalmente construído em aço inoxidável, foi concebido para cozinhas profissionais exigentes. A sua superfície de confeção lisa, com cantos arredondados, assegura uma limpeza fácil e eficiente, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene. O queimador em aço inoxidável, com chama auto-estabilizadora e sistema de segurança controlado por válvula, garante um desempenho consistente e seguro. Além disso, a chama piloto e o isqueiro facilitam a operação diária.

Este aparelho permite-lhe obter uma temperatura uniforme em toda a superfície de grelhar, bem como diferentes regulações para criar duas zonas de cozedura distintas, otimizando a sua produtividade. A base aberta e os pés reguláveis (150 a 200 mm) conferem flexibilidade na instalação e facilitam a limpeza do espaço subjacente. Com um design pensado para a durabilidade e funcionalidade, esta chapa é a solução ideal para confeções de elevada qualidade.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de grelhar é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés até hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável para a preparação de carnes, peixes, vegetais e outros alimentos grelhados. A sua versatilidade permite o uso em espaços com grande volume de produção, onde a eficiência e a durabilidade são cruciais.

A funcionalidade de ter duas superfícies de cozedura independentes adapta-se à ementa do seu espaço, oferecendo a possibilidade de preparar diferentes pratos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de espera dos clientes. É uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que procure melhorar a velocidade e a qualidade do serviço. A utilização de um bom fogão ou cooking range é vital para a eficiência das operações culinárias.

Características Técnicas

Dimensões (LPA):

800x900x850/925 mm

Estrutura:	Aço inoxidável
Superfície de Grelhar:	Placa lisa de 780x720 mm com cantos arredondados
Molheira:	Removível de gaveta
Queimador:	Aço inoxidável com chama auto-estabilizadora e sistema de segurança
Ignição:	Chama piloto e isqueiro
Temperatura:	Uniforme em toda a superfície; possibilidade de 2 superfícies de cozedura
Chapa Anti-Salpicos:	Aço inoxidável de 3 mm
Espessura da Placa:	15 mm
Base:	Aberta
Pés:	Reguláveis de 150 a 200 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa com cantos arredondados?

A placa com cantos arredondados foi concebida para simplificar a limpeza do equipamento. Estes cantos previnem o acúmulo de resíduos em áreas de difícil acesso, contribuindo para uma higiene mais eficaz e rápida na sua cozinha.

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo sem mistura de sabores?

Sim, a possibilidade de obter diferentes regulações permite criar duas superfícies de cozedura distintas. Isso torna possível preparar vários tipos de alimentos em simultâneo, mantendo os sabores separados e otimizando o tempo de preparação.

Como funciona o sistema de segurança do queimador?

O queimador está equipado com um sistema de segurança controlado por válvula, que garante que a chama esteja sempre auto-estabilizada. Tal recurso é fundamental para prevenir acidentes e assegurar um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

Este aparelho é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este fritor é ideal para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento de confeção a gás de alta performance e durabilidade. A sua construção em aço inoxidável é perfeita para ambientes de uso intensivo.

Quais são os benefícios dos pés reguláveis?

Os pés reguláveis de 150 a 200 mm oferecem flexibilidade na altura da instalação da unidade, adaptando-se às necessidades ergonómicas dos utilizadores. Adicionalmente, facilitam a limpeza sob o equipamento, mantendo a higiene do espaço de trabalho.