

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top a Gás Profissional Linha 900, Placa Cromoduro Lisa

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.012M	Modelo:	FTGL M980 CRD NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional de 16 kW, Linha 900. Placa lisa cromoduro 780x720 mm em aço inoxidável para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Fry-top a gás — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Este queimador a gás foi criteriosamente concebido para cozinhas profissionais exigentes, como as de restaurantes, hotéis e serviços de catering. A sua robustez, aliada à precisão da cozinha, torna-o uma ferramenta essencial para preparar refeições de elevada qualidade. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade excecional e facilidade de manutenção, assegurando um ambiente de trabalho higiénico.

Dispondo de uma placa em cromoduro, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para a confeção perfeita de diversos alimentos. A possibilidade de regular duas superfícies de cozedura distintas oferece flexibilidade na preparação de diferentes pratos simultaneamente, otimizando o tempo e a eficiência na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que requerem um desempenho constante, este aparelho de confeção é perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos com precisão e rapidez. A sua potência e controlo de temperatura permitem adaptar-se a variadas técnicas e estilos culinários, desde o pequeno-almoço ao jantar, garantindo sempre resultados excelentes.

A base aberta e os pés reguláveis conferem versatilidade na instalação e permitem a fácil limpeza do espaço por baixo do equipamento, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene na sua cozinha industrial. A molheira removível simplifica ainda mais as operações de limpeza, tornando o trabalho da sua equipa mais eficiente e agradável.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	16 kW
Consumo Gás (G20)	1.692 m³/h

Consumo Gás (G30/31)	1261 / 1242 g/h
Peso	135 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de Cozedura	Placa lisa cromoduro 780x720 mm
Espessura da Placa	15 mm
Chapa Anti-salpicos	3 mm, aço inoxidável
Base	Aberta com pés reguláveis (150-200mm)

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade esperada deste fry-top a gás em ambientes comerciais?

A estrutura totalmente em aço inoxidável e a placa em cromoduro de elevada espessura garantem uma resistência superior à corrosão e ao uso intenso, assegurando uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

2. É complicado limpar a superfície de cozedura de um equipamento cromoduro?

Não, a placa em cromoduro possui cantos arredondados e a molheira é removível, simplificando significativamente a limpeza e manutenção diárias para a sua equipa.

3. É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente neste fry-top?

Sim, este aparelho oferece a possibilidade de regular duas superfícies de cozedura independentes, permitindo preparar diferentes alimentos com temperaturas distintas em simultâneo.

4. Este equipamento é adequado para quais tipos de gás?

O fry-top está preparado para Gás Natural (G20) e Gás Propano/Butano (G30/31), sendo versátil para diferentes tipos de instalações comerciais.

5. A instalação deste fry-top requer alguma adaptação especial na cozinha?

Os pés reguláveis do equipamento (150 a 200mm) permitem uma fácil adaptação a diferentes superfícies e alturas de trabalho, simplificando a integração na sua cozinha.