

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 780x720 mm, Móvel Linha 900

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                    |
|--------|-----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS1114.220.004M | Modelo:    | FTGC M980 NV       |
| Marca: | MAGNUS          | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 135 kg          | Dimensões: | 800 x 900 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |              |
|--------------|--------------|
| Marca        | MAGNUS       |
| Modelo       | FTGC M980 NV |
| Energia      | Gás          |
| Instalação   | De Chão      |
| Largura (mm) | 600–1000 mm  |

Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto, placa canelada de 780x720 mm com limpeza fácil. Operação com 2 zonas de cozedura independentes, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

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

Este fogão profissional de alta performance é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, cozinhas de hotelaria ou estabelecimentos de catering que exigem robustez e eficiência. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a placa canelada de cantos arredondados facilita a limpeza pós-serviço. Ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando marcas de grelha perfeitas e um sabor inigualável.

O equipamento oferece controlo preciso da temperatura e a possibilidade de trabalhar com duas zonas de cozedura independentes, aumentando a versatilidade na preparação de diversos pratos simultaneamente. A base aberta e os pés reguláveis conferem flexibilidade na instalação e facilitam a limpeza do espaço circundante, um fator crucial em qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Concebido para o uso intensivo em ambientes gastronómicos, este equipamento de confeção é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um aparelho de grelhar fiável e potente. A sua capacidade de manter uma temperatura uniforme em toda a superfície da chapa garante resultados consistentes, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Desde a confeção de bife suculento a peixe grelhado na perfeição, esta máquina de cozinha adapta-se a uma vasta gama de técnicas culinárias. A placa de cozer a gás com a sua resposta rápida e distribuição de calor homogénea otimiza o tempo de preparação e a qualidade dos alimentos, contribuindo para a satisfação do cliente e a eficiência operacional.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

|                      |                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------|
| Estrutura            | Totalmente em aço inoxidável                              |
| Placa de Grelhar     | Canelada com cantos arredondados                          |
| Molheira             | Removível de gaveta                                       |
| Queimador            | Aço inoxidável com chama auto-estabilizadora              |
| Controlo             | Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro |
| Regulações           | 2 superfícies de cozedura independentes                   |
| Chapa Anti-Salpicos  | Aço inoxidável de 3 mm                                    |
| Espessura da Placa   | 15 mm                                                     |
| Base                 | Aberta                                                    |
| Pés                  | Reguláveis (150 a 200 mm)                                 |
| 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                                                    |

## Perguntas Frequentes

**Qual a vantagem da placa canelada com cantos arredondados?** A placa canelada proporciona as características marcas de grelha nos alimentos, enquanto os cantos arredondados foram concebidos para facilitar a limpeza, evitando o acúmulo de sujidade em zonas de difícil acesso. Isto contribui para uma melhor higiene e poupança de tempo na manutenção diária.

**Este fry-top permite cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?** Sim, o equipamento dispõe de múltiplas regulações que permitem criar duas zonas de cozedura distintas. Poderá cozinhar diferentes tipos de alimentos a temperaturas variadas, sem mistura de sabores, otimizando o seu processo de trabalho.

**Os pés são ajustáveis?** Sim, os pés são reguláveis numa altura entre 150 mm e 200 mm. Esta característica oferece flexibilidade para nivelar o equipamento em diferentes superfícies e para ajustar a altura de trabalho conforme a ergonomia da sua cozinha.

**Qual o tipo de gás utilizado?** Este fogão a gás está otimizado para múltiplos tipos de gás, com consumos específicos para G20 (gás natural) e G30/31 (propano/butano). Verifique as especificações técnicas para garantir a compatibilidade com a sua instalação.

**A chapa anti-salpicos é eficaz?** Sim, a chapa anti-salpicos de 3 mm de aço inoxidável está integrada no design para proteger o ambiente de trabalho de projeções de gordura e alimentos. Contribui para um espaço mais limpo e seguro, reduzindo a necessidade de limpeza intensiva das áreas adjacentes.