

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

Fry-Top a Gás Cromoduro 78x72 cm Móvel - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.011M	Modelo:	FTGM 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	FTGM M980 CRD NV
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 900

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa mista cromoduro de 78x72 cm e base aberta. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

fry-top a gás — Top a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional. Com a sua placa mista cromoduro, garante uma distribuição de calor uniforme e durabilidade excecional, ideal para a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais. A limpeza é simplificada graças aos cantos arredondados e à molheira removível, otimizando o tempo de trabalho da sua equipa.

A estrutura em aço inoxidável confere uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, características indispensáveis em ambientes de restauração. Os queimadores de chama auto-estabilizadora, controlados por válvula com sistema de segurança, asseguram um desempenho fiável e seguro. A funcionalidade de regulação de temperatura independente em duas superfícies de cozedura permite preparar pratos distintos simultaneamente, impulsionando a eficiência da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução perfeita para restaurantes, snack-bares, hotéis e outras unidades de catering que procuram um equipamento versátil e de alta performance. É ideal para confeccionar pratos grelhados de forma rápida e controlada, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados sempre consistentes. A sua construção pensada para o uso intensivo assegura uma longa vida útil, representando um investimento sólido para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Totalmente em aço inoxidável
Placa de Grelhar	Mista cromoduro com cantos arredondados
Espessura da Placa	15 mm

Característica	Detalhe
Molheira	Removível de gaveta
Queimadores	Aço inoxidável, chama auto-estabilizadora
Controlo	Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro
Regulação de Temperatura	Independente para 2 superfícies de cozedura
Chapa Anti-salpicos	Aço inoxidável de 3 mm
Base	Aberta
Pés	Reguláveis de 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 principal vantagem da placa cromoduro?

A placa cromoduro oferece uma excelente resistência ao desgaste e uma distribuição de calor uniforme, garantindo resultados de cozedura consistentes e uma durabilidade prolongada, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar?

Sim, a placa de grelhar possui cantos arredondados e inclui uma molheira removível tipo gaveta, facilitando significativamente a limpeza e manutenção diária do equipamento.

Posso cozinhar diferentes alimentos com temperaturas distintas?

Com certeza. Este fry-top permite obter diferentes regulações de temperatura para as suas duas superfícies de cozedura, o que lhe confere a flexibilidade de preparar diversos pratos em simultâneo.

Qual o tipo de gás utilizado?

Este equipamento funciona a gás, sendo compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), com consumos específicos indicados nas características técnicas.

Os pés são ajustáveis?

Sim, o fry-top é fornecido com pés reguláveis, permitindo ajustar a altura do equipamento entre 150 mm e 200 mm para se adaptar perfeitamente às necessidades da sua cozinha.