

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Linha 900, Placa Lisa 380x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.001C	Modelo:	MGFT498L
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGFT498L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional, placa lisa de 380x720 mm. Estrutura em aço inox. Ideal para qualquer cozinha, oferece potência de 8 kW e pesa 62 kg.

Descricao Completa

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

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeitaria destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes com elevada cadência de trabalho. Os seus controlos ergonómicos, com anéis de proteção anti-gorduras, oferecem segurança e precisão na operação, permitindo à sua equipa um controlo total sobre o cozinhado, maximizando a produtividade. O design funcional também aborda a manutenção, com fácil acesso aos componentes pela parte frontal, simplificando qualquer intervenção técnica e reduzindo tempo de inatividade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de linha 900 é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna a serviços de catering e refeitórios de grande volume. A placa lisa é perfeita para grelhar carnes, peixes, legumes e até para preparar pequenos-almoços e petiscos, oferecendo versatilidade e resultados excecionais em diversas preparações. A capacidade de produzir grandes quantidades de comida de forma consistente e rápida torna-o um investimento valioso para negócios que procuram otimizar o seu serviço e satisfazer os seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Alimentação	Gás
Potência Total	8 kW
Peso	62 kg

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão da placa do fry-top?

A placa lisa tem as dimensões de 380x720 mm, oferecendo uma área de cozedura generosa para atender às necessidades da sua cozinha profissional.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o design pensado para a higiene facilitam enormemente a limpeza diária, um fator crucial para qualquer ambiente de restauração.

Posso instalar este fogão em qualquer cozinha?

O fry-top a gás necessita de uma ligação à rede de gás e espaço na parte posterior para as ligações técnicas, pelo que é importante verificar se a sua cozinha cumpre estes requisitos.

Que tipo de preparações posso realizar neste aparelho?

Com uma placa lisa, pode confeccionar uma vasta variedade de pratos, desde grelhados perfeitos a legumes salteados, ovos e muito mais, adaptando-se a diversas ementas.

Os manípulos são resistentes ao calor e à gordura?

Sim, os manípulos ergonómicos estão equipados com anéis de proteção anti-gorduras, garantindo uma utilização segura e confortável, mesmo em condições de alta temperatura e acumulação de resíduos.