

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 8 kW, Placa Lisa Cromoduro 380x720mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.014C	Modelo:	MGFT498L CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Linha	550, 600, 900
Potência	8–15 kW

Descricao Resumida

Grelhador a gás de linha 900 com placa lisa cromoduro de 380x720mm e 8 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais de alta exigência.

Descricao Completa

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

Este fogão industrial a gás, com a sua placa lisa cromoduro, é uma ferramenta essencial e robusta para qualquer cozinha profissional. Concebido especificamente para oferecer alta performance e durabilidade, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor, perfeita para cozinhar uma vasta gama de alimentos. A construção em aço inoxidável garante a sua resistência e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de restauração movimentados. A ergonomia dos manípulos e o sistema anti-salpicos proporcionam uma experiência de utilização mais segura e eficiente para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que exigem fiabilidade e eficiência na confeção de pratos. Este grelhador permite confeccionar rapidamente desde carnes, peixes e vegetais, até ovos e panquecas, com resultados consistentemente perfeitos. A sua potência de 8 kW e a placa de grandes dimensões tornam-no adequado para lidar com volumes elevados de pedidos, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade na sua cozinha. Um equipamento versátil como este é um ativo valioso para qualquer estabelecimento de hotelaria.

Características Técnicas

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

Estrutura	Aço inoxidável
Placa	Lisa cromoduro 380x720 mm
Perfil	Anti-salpico ergonómico curvado

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da placa cromoduro neste forno?

A placa cromoduro oferece uma superfície de cozinhado extremamente durável, resistente a riscos e de fácil limpeza. Além disso, proporciona uma distribuição de calor superior, ideal para uma confeção precisa e eficiente de diversos alimentos. Esta característica é crucial para resultados culinários consistentes em qualquer cozinha de hotelaria.

2. Este grelhador a gás é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a placa cromoduro garantem uma limpeza simples e rápida. O perfil anti-salpico curvado também ajuda a conter os resíduos, facilitando a manutenção diária e garantindo a higiene necessária em ambientes alimentares profissionais.

3. É possível aceder aos componentes funcionais para manutenção?

Com certeza. Este equipamento foi concebido com fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal. Graças a este design inteligente, a manutenção e qualquer intervenção técnica podem ser realizadas de forma rápida e com o mínimo de interrupção nas suas operações de cozinha.

4. Qual o tipo de gás utilizado e a sua potência?

Este modelo de grelhador funciona a gás e possui uma potência total de 8 kW. Esta potência é suficiente para garantir um aquecimento rápido e eficaz da placa, adequado para as exigências de uma cozinha industrial ou comercial com elevado volume de trabalho diário.

5. Quais as principais medidas de segurança incorporadas neste fogão?

O equipamento conta com manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras, o que minimiza o risco de acidentes durante a utilização. O perfil anti-salpico também protege a equipa e o ambiente de trabalho, garantindo um manuseio mais seguro e confortável em todas as operações de cozedura.