

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

Fry-top a Gás Profissional, Placa Lisa 780x720 mm, Linha 900 TOP

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.003C	Modelo:	MGFT998L
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGFT998L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional de 16 kW com placa lisa em aço inox (780x720 mm), design ergonómico e fácil de limpar. Ideal para cozinhas de restauração.

Descricao Completa

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

Este queimador de placa irá revolucionar a sua cozinha profissional. Concebido para o setor de hotelaria e restauração, este aparelho gastronómico assegura alta performance e durabilidade. Desfrute de uma estrutura robusta em aço inoxidável e um tampo de cozedura liso que garante uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários perfeitos. Ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes a vegetais, com eficiência e qualidade superiores.

O seu design intuitivo permite uma utilização simples e uma limpeza sem esforço, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Com elementos de segurança integrados e um sistema de exaustão eficiente, proporciona um ambiente de trabalho mais limpo e seguro para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de cozinha é a escolha ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram uma solução de cozedura de topo para grandes volumes de trabalho. A sua versatilidade permite o preparo simultâneo de diversos alimentos, ideal para ementas diversificadas e picos de serviço. A durabilidade do aço inoxidável garante que este fogão resista ao uso contínuo, tornando-o um investimento sólido para qualquer negócio de restauração.

A adaptabilidade deste aparelho facilita a integração em qualquer linha de equipamentos profissionais, garantindo uma cozinha moderna e funcional. O controle preciso da temperatura eleva a qualidade dos pratos confeccionados, satisfazendo os paladares mais exigentes dos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação	Gás

Potência Total	16 kW
Peso	100 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa	Lisa
Perfil Anti-Salpico	Ergonómico curvado
Manípulos	Ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras
Acessibilidade	Componentes funcionais pela parte frontal
Ligações Técnicas	Espaço na parte posterior
Chaminés	Aço inoxidável de design atraente

Perguntas Frequentes

1. Qual a dimensão da placa de cozedura deste fry-top?

A placa de cozedura lisa tem uma dimensão de 780x720 mm, oferecendo uma área de trabalho generosa para diversas preparações culinárias.

2. Qual o tipo de alimentação do equipamento?

Este fry-top opera a gás, garantindo um aquecimento rápido e eficiente, ideal para ambientes de cozinha profissional que exigem agilidade.

3. É fácil de limpar este fry-top?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o design anti-salpico facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

4. Consigo aceder facilmente aos componentes internos para manutenção?

Sim, o design do equipamento permite um fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal, simplificando qualquer operação de manutenção ou reparação.

5. Este equipamento é adequado para uso contínuo em restaurantes?

Absolutamente. Graças à sua robustez e potência de 16 kW, este fry-top foi concebido para suportar o uso intensivo exigido em restauração, assegurando durabilidade e fiabilidade.