

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 Profissional, Cromoduro, 780x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.015C	Modelo:	MGFT998L CRD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional, com placa lisa em cromoduro 780x720 mm e 16 kW de potência. Ideal para cozinhas de alta exigência em restauração.

Descricao Completa

Concebido para a restauração profissional, este equipamento de confeitaria a gás oferece uma superfície de cozimento lisa em cromoduro, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos. É a solução perfeita para cozinhas de alto volume, proporcionando eficiência e durabilidade na preparação de refeições. A construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e facilita a higienização.

fry-top a gás — top — Principais Vantagens

Este fogão industrial destaca-se pela sua placa em cromoduro, que garante uma distribuição uniforme do calor e uma excelente resistência a riscos e corrosão. O design inteligente inclui um anti-salpico ergonômico e manípulos com anéis de proteção, otimizando a segurança e o conforto do trabalho. O acesso frontal aos componentes simplifica a manutenção, contribuindo para a redução de custos operacionais e maximização da produtividade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a cantinas de hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida. A sua versatilidade permite grelhar carnes, peixes e vegetais, ou preparar pequenos-almoços e menus completos com agilidade e consistência excepcional. A sua robustez adapta-se perfeitamente às exigências de um ambiente de trabalho rigoroso.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação	Gás
Potência total	16 kW

Peso	100 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Placa	Lisa, Cromoduro

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpeza e manutenção deste fry-top?

A limpeza deve ser feita com produtos suaves e um pano húmido, evitando abrasivos. Recomenda-se a limpeza diária da superfície de cozedura para manter a sua eficácia e higiene.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Sim, o seu design e construção em aço inoxidável e placa em cromoduro tornam-no ideal para utilização intensiva e contínua em cozinhas profissionais de grande volume.

Existe algum requisito especial de instalação para o fry-top a gás?

O equipamento requer uma ligação de gás adequada e um espaço na parte posterior para as ligações às redes técnicas. A instalação deverá ser efetuada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis.

Que tipo de alimentos pode ser preparado eficazmente neste fry-top?

Este fry-top é extremamente versátil, permitindo cozinhar desde carnes e peixes a legumes e ovos, garantindo sempre uma confeção uniforme devido à superfície lisa em cromoduro.

Os manípulos são resistentes a altas temperaturas e a ambientes de cozinha exigentes?

Sim, os manípulos são ergonómicos e possuem anéis de proteção anti-gorduras, projetados para suportar as condições rigorosas de uma cozinha profissional e proporcionar segurança ao utilizador.