

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



Fry-Top a Gás Canelado 780x720 mm Linha 900 TOP

Informacoes do Produto

SKU:	MS1134.220.004C	Modelo:	MGFT998R
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGFT998R
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Fry-top a gás profissional, com placa canelada 780x720 mm e 16 kW de potência, ideal para cozinhas industriais e restauração. Design robusto em inox.

Descrição Completa

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

Este equipamento de confeitaria, robusto e eficiente, foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes com elevado ritmo de trabalho. O design inclui um ergonómico sistema anti-salpicos curvado, que contribui para um espaço de trabalho mais limpo e seguro. Os manípulos integrados possuem anéis de proteção anti-gorduras, assegurando uma operação higiénica e prolongando a vida útil dos componentes.

A pensar na praticidade do dia a dia, todos os elementos funcionais são facilmente acessíveis pela parte frontal. Isto simplifica a manutenção e acelera qualquer intervenção técnica, minimizando interrupções no serviço. Um espaço dedicado na parte posterior permite uma organização eficiente das ligações às redes técnicas, mantendo a área de trabalho desimpedida. As chaminés em aço inoxidável, além da funcionalidade, apresentam um design apelativo que se integra harmoniosamente em qualquer cozinha moderna.

Aplicações Profissionais

O fry-top a gás é uma solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafetarias a áreas de catering e cozinhas de hotelaria. É perfeito para preparar uma variedade de pratos, como carnes grelhadas, legumes salteados, ovos e muito mais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua potência e dimensão tornam-no adequado para serviços de almoço e jantar com elevado volume, onde a rapidez e a eficiência são cruciais.

Graças à sua placa canelada, permite criar marcas de grelhado perfeitas nos alimentos, adicionando um apelo visual e saboroso. A estrutura resistente e os recursos de fácil manutenção fazem deste aparelho uma adição valiosa para qualquer operação profissional de culinária que procure otimizar o seu fluxo de trabalho e oferecer pratos deliciosos de forma consistente e segura.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Placa	Canelada 780x720 mm
Alimentação	Gás
Potência Total	16 kW
Peso	100 kg
Linha	900 TOP

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de uma placa canelada?

Uma placa canelada permite que o excesso de gordura escorra, resultando em alimentos mais saudáveis e com aspeto grelhado distintivo, ideal para carnes e vegetais.

É fácil limpar o equipamento?

Sim, a construção em aço inoxidável e o design com sistema anti-salpicos curvado simplificam a limpeza, permitindo manter o equipamento higienizado com facilidade após cada utilização.

Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimento?

É perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitem de uma solução de cocção robusta e de alta performance para preparar uma vasta gama de alimentos.

Como são feitas as ligações às redes técnicas?

O equipamento possui um espaço dedicado na parte posterior para as ligações, o que facilita a instalação e organização, mantendo a cozinha sempre funcional e organizada.

Os manípulos são protegidos contra gordura?

Sim, os manípulos ergonómicos foram desenhados com anéis de proteção anti-gorduras, o que assegura uma maior durabilidade e um funcionamento mais higiénico, mesmo em ambientes de uso intensivo.