

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

Grelhador Pedra-Lávica a Gás 370x640mm Linha 900 TOP

Informacoes do Produto

SKU:	MS1128.220.001C	Modelo:	MGPL498
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	400 x 900 x 345 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGPL498
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Linha	550, 600, 900
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra lávica, 370x640mm. Cozedura uniforme e sabor autêntico. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Grelhador pedra lávica a gás — Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Concebido para o setor de hotelaria e restauração, este aparelho de confecção a gás oferece uma robustez inigualável e um desempenho consistente. A sua superfície de grelhar espaçosa permite preparar uma variedade de pratos, garantindo sempre resultados de cozedura uniformes. A eficiente estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza simplificada, tornando-o um investimento prático para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram uma solução fiável para grelhar carnes, peixe e vegetais. Este grill é perfeitamente adequado para ambientes de alto volume, onde a rapidez e a qualidade na preparação dos alimentos são cruciais. A capacidade de produzir um sabor autêntico de churrasco, graças à pedra lávica, é um diferencial para satisfazer os clientes mais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	400x900x345 mm
Alimentação	Gás
Potência total	10 kW

Característica	Detalhe
Placa	370×640 mm
Peso	50 kg
Painéis de controle	Acesso frontal facilitado
Design da chaminé	Aço inoxidável, atraente
Sistema de proteção	Manípulos ergonômicos com anéis anti-gorduras
Anti-salpicos	Ergonômico curvado

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da pedra lávica neste grelhador?

A pedra lávica permite uma distribuição de calor muito uniforme, garantindo que os alimentos são cozinhados de forma consistente e mantêm os seus sucos, resultando em pratos mais saborosos e suculentos. Absorve o excesso de gordura, minimizando chamas e fumo, para uma experiência de grelhado autêntica.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o design anti-salpico curvado foram pensados para facilitar a limpeza. Além disso, o acesso frontal aos componentes agiliza a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Posso usar este grelhador para diferentes tipos de alimentos?

Com certeza. A superfície da placa de 370×640 mm e a tecnologia de pedra lávica são versáteis, permitindo grelhar desde carnes vermelhas, aves, peixe e até legumes variados, adaptando-se às necessidades da sua ementa.

Que tipo de alimentação energética utiliza este grelhador?

Este modelo funciona a gás, o que proporciona um controlo preciso da temperatura e um aquecimento rápido, ideal para cozinhas de alta demanda. A utilização de gás é frequentemente preferida pela sua eficiência e custo-benefício em operações comerciais.

Este grelhador é adequado para uma cozinha profissional de média dimensão?

Com dimensões de 400x900x345 mm e uma potência total de 10 kW, este grelhador enquadra-se perfeitamente em cozinhas profissionais de média dimensão, oferecendo um equilíbrio ideal entre capacidade de produção e otimização do espaço de trabalho.