

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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.



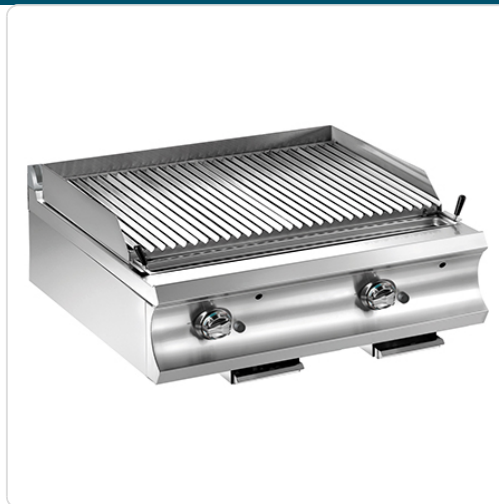
Acesso rapido
ao produto

Grelhador a Gás Pedra-Lávica Profissional 2x 370x640mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1128.220.002C	Modelo:	MGPL998
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	800 x 900 x 345 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGPL998
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Linha	550, 600, 900
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra-lávica profissional da Linha 900 TOP, com 2 placas de 370x640mm e 20kW de potência. Ideal para alta produção.

Descricao Completa

Grelhador pedra-lávica a gás — Lávica — Principais Vantagens

Este equipamento robusto, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, é a solução perfeita para cozinhas profissionais que procuram um desempenho excepcional. A superfície de cozinhado de generosas dimensões permite preparar grandes quantidades de alimentos, ideal para momentos de maior afluência. Desfrute da durabilidade e da facilidade de manutenção que este grelhador oferece, concebido para resistir ao uso intenso diário.

Com manípulos ergonômicos equipados com anéis de proteção anti-gorduras, a segurança e a limpeza são garantidas, proporcionando um ambiente de trabalho mais eficiente e higiênico. A manutenção é simplificada graças ao fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal dos módulos. O design inclui chaminés em aço inoxidável com um acabamento apelativo que contribui para a estética da sua cozinha, enquanto o perfil anti-salpico curvado garante uma operação mais limpa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que exija um grelhador potente e fiável. Perfeito para confeccionar carnes, peixes e vegetais, proporcionando-lhes o sabor autêntico e a textura suculenta que só a pedra-lávica pode oferecer. Este grill profissional eleva a qualidade dos seus pratos, satisfazendo os paladares mais exigentes.

A sua capacidade e potência tornam-no adequado para serviços de almoço e jantar movimentados, permitindo uma confeção rápida e uniforme. Quer esteja a gerir um pequeno café ou um grande restaurante, este equipamento adapta-se às suas necessidades, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x345 mm
Alimentação	Gás
Potência Total	20 kW
Placa	2x 370x640 mm
Peso	75 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Características do Design	Perfil anti-salpico ergonómico curvado, manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras, chaminés em aço inoxidável
Manutenção	Fácil acesso a componentes funcionais pela frente
Conectividade	Espaço posterior para ligações às redes técnicas

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão da superfície de cocção?

A superfície de cocção consiste em duas placas de 370x640 mm cada, oferecendo um amplo espaço para preparar diversos alimentos em simultâneo.

Este grelhador é adequado para uso contínuo em ambientes movimentados?

Sim, o seu design robusto em aço inoxidável e a potência de 20 kW são ideais para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais de alta demanda.

Como é facilitada a limpeza e manutenção do equipamento?

O equipamento foi concebido com um perfil anti-salpico ergonómico curvado e manípulos com anéis anti-gorduras, para além de permitir fácil acesso frontal aos componentes, simplificando a limpeza e manutenção diárias.

Qual o tipo de energia utilizado por este grelhador?

Este grelhador opera a gás, proporcionando um aquecimento rápido e eficiente, essencial para o desempenho em cozinhas profissionais.

Existem características que garantam a segurança durante a utilização?

Sim, os manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras foram pensados para aumentar a segurança do utilizador e facilitar um manuseamento seguro durante as operações de grelhagem.