

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores 800 Linha 900

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1110.220.002M | Modelo: | F4G M980 NV |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 74 kg | Dimensões: | 800 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | F4G M980 NV |

Descricao Resumida

Fogão profissional a gás da Linha 900 com 4 potentes queimadores, construção em inox e válvulas de segurança. Perfeito para cozinhas industriais.

Descricao Completa

fogão a gás industrial — Fogão a Gás — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de cozinha profissional, com 4 bicos de alta potência, é ideal para otimizar a eficiência em cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios. Concebido para suportar o uso diário intensivo, garante um desempenho consistente e resultados culinários de excelência. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Pensado para o ambiente exigente da restauração, este equipamento é perfeito para estabelecimentos que requerem flexibilidade e alta capacidade de confeitaria. Desde pequenos restaurantes a grandes unidades hoteleiras, a sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, suportando ritmos de trabalho acelerados. A base aberta proporciona ainda um acesso fácil para manutenção ou para integrar outros módulos da linha 900.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|---------------------------|
| Dimensões (LPA) | 800x900x850/925 mm |
| Queimadores | 2x 7 kW + 2x 11 kW |
| Potência total | 36 kW |
| Consumo gás (G20) | 3.806 m3/h |
| Consumo gás (G30/31) | 2301 / 2267 g/h |
| Peso | 74 kg |
| Pés | Ajustáveis de 150 a 200mm |

| Característica | Detalhe |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Grelhas | Ferro fundido esmaltadas, adequadas para máquina de lavar loiça |
| Área de trabalho | Inox AISI 304 estampado |
| Segurança | Válvulas de segurança (interrupção de gás em caso de extinção de chama ou temperatura excessiva) |
| Queimadores | Espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto |
| Base | Aberta |

Perguntas Frequentes

O que distingue este fogão dos modelos domésticos?

Este equipamento industrial foi concebido para uso contínuo e intenso em cozinhas profissionais, oferecendo maior potência, robustez, segurança e durabilidade em comparação com aparelhos domésticos.

As grelhas podem ser lavadas na máquina?

Sim, as grelhas de ferro fundido esmaltadas são totalmente compatíveis com máquinas de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção diária.

Qual a importância das válvulas de segurança?

As válvulas de segurança são cruciais, pois interrompem automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama ou de temperatura excessiva, garantindo a proteção dos utilizadores e do espaço.

Este fogão é adequado para que tipo de cozinhas?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de um equipamento de confeção potente e fiável para grandes volumes de trabalho.

Posso ajustar a altura do fogão?

Sim, o fogão possui pés ajustáveis que permitem variar a altura entre 150 mm e 200 mm, o que facilita a adaptação a diferentes espaços de trabalho e ergonomia.