

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: 21/06/2026

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 confeção. 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.