

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



Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores Bancada 400x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.004	Modelo:	F2G T640
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	22 kg	Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F2G T640

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 2 queimadores com estrutura em aço inoxidável e design compacto, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado.

Descricao Completa

Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este queimador de bancada a gás foi concebido para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo durabilidade e segurança excepcionais. A sua estrutura em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes de elevado ritmo. Incluímos isqueiros integrados e válvulas de segurança que interrompem automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha, assegurando a tranquilidade da sua equipa e clientes. Os manípulos ergonómicos, equipados com anel de proteção antirresíduos, e as grelhas cromadas de fácil lavagem, otimizam a funcionalidade e higiene do equipamento. Uma mesa de trabalho estampada promove um ambiente de confeção organizado e eficiente, essencial para qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este fogão de bancada encaixa-se perfeitamente em diversos estabelecimentos comerciais, como restaurantes, cafés, hotéis e snack-bars. A sua dimensão compacta e dois bicos potentes permitem confeccionar uma variedade de pratos, desde pequenas porções a preparações mais elaboradas, sem ocupar demasiado espaço na linha de confeção. É uma solução versátil para estabelecimentos que procuram um equipamento robusto e fiável para intensificar a sua produção culinária, proporcionando eficiência e um controlo preciso da temperatura. A sua adaptabilidade a diferentes tipos de gás (G20 e G30/31) torna-o flexível para múltiplas instalações.

Características Técnicas

Dimensões (LCA)	400x600x270/480 mm
Queimadores	1x 2.7 kW + 1x 3.15 kW
Potência total	5.85 kW
Consumo gás (G20)	0.619 m3/h
Consumo gás (G30/31)	461 / 455 g/h

Peso	22 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de gás?

Este modelo é versátil e compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), o que o torna adaptável a diversas configurações de cozinha.

Quais são as vantagens do aço inoxidável na estrutura deste aparelho?

A estrutura em aço inoxidável confere ao fogão uma elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e facilita a higienização, conforme as rigorosas normas de cozinhas profissionais.

As grelhas são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas são fabricadas em aço cromado, um material que facilita a remoção de resíduos e garante uma limpeza rápida e eficaz após cada utilização, otimizando o tempo da sua equipa.

Possui algum sistema de segurança contra fugas de gás?

Sim, o aparelho integra um sistema de válvulas de segurança que corta automaticamente o fornecimento de gás se a chama se apagar, prevenindo acidentes e garantindo um ambiente de trabalho seguro.

Este equipamento é adequado para um restaurante com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 400x600 mm, este fogão de bancada é uma solução eficiente para cozinhas com área reduzida, oferecendo alta performance sem comprometer o espaço útil.