

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás de Bancada 4 Queimadores 600 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1171.220.005	<b>Modelo:</b>	F4G T660
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 600 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	F4G T660

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de bancada com 4 queimadores, ideal para cozinhas profissionais e restauração rápida. Estrutura em inox, alta potência e segurança.

## Descrição Completa

### Fogão a Gás Industrial — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais, este fogão industrial a gás combina durabilidade e eficiência num design compacto de bancada. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, pontos cruciais num ambiente de alta demanda.

Integra quatro queimadores potentes, cada um equipado com isqueiro e uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de anomalia, garantindo a máxima segurança operacional. Os manípulos ergonómicos foram concebidos com um anel de proteção anti-resíduos, facilitando a limpeza e prevenindo acumulações de sujidade. Adicionalmente, as grelhas em aço cromado são facilmente laváveis e a zona de trabalho estampada permite uma manipulação cómoda dos utensílios de cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é ideal para operações de cozinha em espaços reduzidos, como snack-bares, cafés, ou cozinhas de apoio em hotéis. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, desde frituras rápidas a cozinhados mais elaborados. A mesa de trabalho facilita a organização e o fluxo de trabalho, tornando-o um elemento indispensável para qualquer chef ou cozinheiro que procure uma solução fiável e de alto desempenho.

A adaptabilidade deste fogão de bancada torna-o uma excelente escolha para a confeção em linhas de serviço de alta intensidade, onde a rapidez e a segurança são prioritárias. O consumo otimizado de gás garante uma operação económica, sendo uma vantagem competitiva para o seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Fogão a Gás de Bancada
Número de Queimadores	4
Dimensões (LCA)	600x600x270/480 mm

Característica	Detalhe
Potência Queimadores	2x 2.7 kW + 2x 3.15 kW
Potência Total	11.7 kW
Consumo de Gás (G20)	1.238 m³/h
Consumo de Gás (G30/31)	922 / 910 g/h
Peso	30 kg
Estrutura	Aço Inoxidável
Sistemas de Segurança	Válvula de segurança para interrupção de gás
Grelhas	Aço Cromado

## Perguntas Frequentes

**P: Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?**

R: Este fogão é particularmente adequado para cozinhas profissionais, como restaurantes, snack-bares e hotéis, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente com um design compacto.

**P: Qual é o material de fabrico da estrutura?**

R: A estrutura deste fogão é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere durabilidade e resistência contra a corrosão, assegurando uma vida útil prolongada em ambientes de cozinha intensos.

**P: Como é garantida a segurança no uso do gás?**

R: Cada queimador está equipado com um isqueiro para um acendimento prático e uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás, prevenindo fugas em caso de falha da chama.

**P: As grelhas são fáceis de limpar?**

R: Sim, as grelhas são feitas de aço cromado e foram concebidas para serem facilmente removíveis e laváveis, permitindo uma higiene rápida e eficaz após cada utilização, vital para conformidade com as normas sanitárias.

**P: Posso instalar este fogão numa bancada existente?**

R: Sim, este modelo é um fogão de bancada e é ideal para integração em cozinhas com espaço limitado, podendo ser colocado diretamente sobre uma bancada de trabalho, otimizando o seu arranjo de cozinha.