

# 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



## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores com Forno Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1171.220.008	<b>Modelo:</b>	F4GFE M660
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	57 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	F4GFE M660

### Descricao Resumida

Fogão profissional a gás com 4 queimadores e forno elétrico multifunções, ideal para cozinhas de restauração, com robustez e segurança.

## Descricao Completa

### fogão industrial — Cozinhe com Excelência — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, este equipamento de confeção centraliza a funcionalidade de um fogão a gás com a versatilidade de um forno elétrico. A sua robustez, aliada à precisão no controlo da temperatura, torna-o indispensável para otimizar os processos de confeção e garantir resultados consistentes. A combinação de queimadores de alta potência a gás para cozinhados rápidos e um forno multifunções elétrico para assados e gratinados, oferece uma solução completa e eficiente para qualquer estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma estação de cozinhados durável e de alto desempenho. A sua conceção em aço inoxidável e a presença de válvulas de segurança nos queimadores garantem a máxima higiene e segurança alimentar, cruciais em ambientes de restauração. A facilidade de limpeza das grelhas cromadas e o design ergonómico dos manípulos proporcionam um ambiente de trabalho mais eficiente e confortável para a sua equipa.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LCA):</b>	600x600x850/960 mm
<b>Queimadores:</b>	2x 2.7 kW + 2x 3.15 kW
<b>Potência Total:</b>	11.7 kW
<b>Consumo Gás (G20):</b>	1.238 m3/h
<b>Consumo Gás (G30/31):</b>	922 / 910 g/h
<b>Dimensão do Forno:</b>	460x420x320 mm
<b>Peso:</b>	57 kg

### Perguntas Frequentes

**Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume?**

Sim, o design robusto e a combinação de quatro queimadores a gás de alta potência com um forno elétrico multifunções tornam-no ideal para cozinhas movimentadas de restaurantes e hotéis.

**Qual o tipo de gás compatível com este equipamento?**

Este fogão funciona com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade na instalação, dependendo da sua infraestrutura.

**A limpeza do equipamento é fácil e rápida?**

Com uma estrutura em aço inoxidável e grelhas cromadas removíveis, a limpeza é simplificada, garantindo a manutenção da higiene em conformidade com os padrões da restauração.

**O forno elétrico possui funcionalidades adicionais?**

Sim, o forno elétrico multifunções inclui luz interna e vidro duplo temperado na porta, características que permitem monitorizar os cozinhados sem perdas de calor e garantem maior segurança.

**Este modelo de fogão oferece alguma garantia de segurança no uso de gás?**

Absolutamente. Cada queimador está equipado com uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama, proporcionando tranquilidade no seu funcionamento diário.