

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Bancada a Gás 2 Queimadores Linha 700 Magnum

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.003M	Modelo:	F2G T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	400 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F2G T740 NV

Descricao Resumida

Fogão de bancada a gás com 2 queimadores de dupla chama na Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, fácil de limpar.

Descricao Completa

fogão de bancada a gás — Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este fogão de bancada a gás, parte da robusta Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Concebido com uma estrutura externa em aço inoxidável e uma zona de trabalho em inox AISI 304, a sua robustez garante uma longa vida útil e fácil manutenção. Os seus dois queimadores de dupla chama, com sistema autoestabilizador e chama piloto, proporcionam aquecimento rápido e uniforme, essencial para a eficiência no dia a dia. As grelhas esmaltadas em ferro fundido são resistentes e podem ser lavadas em máquina, simplificando a limpeza.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma mesa de cocção fiável e de alto rendimento. A sua compactidade permite integrar este fogão de bancada em diversas configurações de cozinha, otimizando o espaço de trabalho sem comprometer a potência. A mesa de trabalho em aço inoxidável confere uma superfície higiénica e fácil de limpar, pronta para as mais diversas exigências culinárias. É uma peça essencial para quem procura uma solução de cozinha versátil e com elevada capacidade de resposta a grandes volumes de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Queimadores	2x 7 kW
Potência Total	14 kW
Consumo Gás (G20)	1.48 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	945/ 932 g/h
Peso	30 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos queimadores de dupla chama?

Os queimadores de dupla chama asseguram um aquecimento mais rápido e uma distribuição de calor mais homogénea, ideal para confeções exigentes e para reduzir os tempos de espera.

É fácil limpar este fogão de bancada?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e as grelhas esmaltadas em ferro fundido, laváveis na máquina de lavar loiça, tornam a limpeza e higienização diária bastante simples e eficaz.

Posso instalar este equipamento em qualquer tipo de cozinha profissional?

Graças ao seu design compacto e à sua funcionalidade de bancada, este fogão pode ser facilmente integrado em cozinhas com espaço limitado, otimizando a área disponível sem perder desempenho.

Que tipo de segurança oferece no uso a gás?

Este aparelho incorpora válvulas com um sistema de segurança avançado que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou deteção de temperatura excessiva, garantindo a máxima proteção.

É um equipamento resistente para uso contínuo?

Absolutamente. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade e os componentes robustos, como as grelhas em ferro fundido, garantem uma durabilidade excepcional mesmo sob utilização intensiva em ambientes profissionais.