

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.004M	Modelo:	F4G T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	700 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4G T770 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores, linha 700, com estrutura em aço inoxidável e grelhas em ferro fundido.

Descricao Completa

Fogão a Gás — Eficiência e Robustez

Descubra o nosso fogão industrial a gás, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento de bancada oferece uma solução de confeitura potente e fiável, ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho superior. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os quatro queimadores de alta potência asseguram uma distribuição de calor uniforme e eficiente.

As grelhas esmaltadas em ferro fundido, que podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, facilitam a manutenção e promovem a higiene. A tecnologia de segurança integrada, com interrupção do fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, oferece tranquilidade e proteção no seu espaço de trabalho. Com este cooker, a sua cozinha alcançará um novo patamar de produtividade.

Aplicações Profissionais

Este fogão é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija um equipamento de confeitura robusto e de alto rendimento. A sua capacidade de gerar chama auto-estabilizadora e a chama piloto contribui para uma confeitura precisa e controlada, ideal para a preparação de uma ampla variedade de pratos, desde sopas e molhos a pratos principais mais elaborados. A integração numa mesa de trabalho profissional é simples, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Estrutura Externa	Aço inoxidável
Zona de Trabalho	Aço inoxidável AISI 304 estampado
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, aptas para máquina de lavar loiça
Segurança	Válvulas com sistema de segurança (interrupção de gás por extinção de chama ou temperatura excessiva)

Queimadores	Espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora, chama piloto
Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Número de Queimadores	4x
Potência por Queimador	7 kW
Potência Total	28 kW
Consumo Gás (G20)	2.961 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	1891 / 1863 g/h
Peso	50 kg

Perguntas Frequentes

P: Qual o tipo de gás compatível com este fogão?

R: Este fogão é compatível tanto com gás natural (G20) quanto com gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade na instalação, de acordo com as necessidades da sua cozinha.

P: As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

R: Sim, as grelhas esmaltadas em ferro fundido foram concebidas para serem facilmente removíveis e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando a limpeza e manutenção diária.

P: O que é o sistema de segurança do equipamento?

R: O sistema de segurança consiste em válvulas que interrompem automaticamente o fornecimento de gás no caso de a chama se extinguir ou se a temperatura exceder os limites seguros, garantindo a proteção e prevenindo acidentes.

P: Este fogão é adequado para uso contínuo em cozinhas com elevada produção?

R: Absolutamente. Com queimadores de dupla chama e uma estrutura robusta em aço inoxidável, este fogão foi projetado para suportar as exigências de um ambiente de cozinha industrial de alta intensidade, proporcionando durabilidade e desempenho constante.

P: É possível instalar este fogão num ambiente de bancada existente?

R: Sim, este fogão foi especificamente desenhado para instalação em bancada, permitindo uma integração fácil e eficiente no seu espaço de confeção, otimizando o layout da sua cozinha profissional.