

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão Industrial a Gás com 4 Queimadores e Forno Linha 700

### Informacoes do Produto

|               |                 |                   |                    |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1140.220.008M | <b>Modelo:</b>    | F4GFG M770 NV      |
| <b>Marca:</b> | MAGNUS          | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 90 kg           | <b>Dimensões:</b> | 700 x 720 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| <b>Marca</b>   | MAGNUS        |
| <b>Modelo</b>  | F4GFG M770 NV |
| <b>Energia</b> | Gás           |
| <b>Linha</b>   | 700           |

### Descricao Resumida

Fogão profissional a gás com 4 queimadores e forno GN 2/1, ideal para restauração. Construção robusta em aço inox, potencia total de 34 kW.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este fogão industrial linha 700 combina a eficiência de quatro queimadores potentes com a versatilidade de um forno a gás espaçoso. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de cozinha exigente. A segurança é uma prioridade, com válvulas de segurança que interrompem o fornecimento de gás em caso de extinção da chama.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de uma solução completa para confeção. Seja para ferver, refogar ou assar, a combinação de placa e forno oferece a flexibilidade necessária para preparar ementas variadas. A linha 700 é sinónimo de desempenho, tornando este aparelho um investimento seguro para qualquer empreendimento na área da restauração e hotelaria.

### Características Técnicas

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Dimensões (LPA)</b>      | 700x720x850/930 mm                  |
| <b>Queimadores</b>          | 4x 7 kW                             |
| <b>Potência Total</b>       | 34 kW                               |
| <b>Consumo Gás (G20)</b>    | 3.595 m3/h                          |
| <b>Consumo Gás (G30/31)</b> | 2364 / 2329 g/h                     |
| <b>Dimensão do Forno</b>    | 560x660x310 mm                      |
| <b>Peso</b>                 | 90 kg                               |
| <b>Material</b>             | Aço Inoxidável AISI 304             |
| <b>Chama</b>                | Auto-estabilizadora, Dupla e Piloto |

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Segurança</b> | Válvulas com sistema de segurança e isqueiro eletrónico |
| <b>Grelhas</b>   | Ferro fundido esmaltado                                 |
| <b>Forno</b>     | GN 2/1, 6 kW, câmara em aço inox                        |

## Perguntas Frequentes

---

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

Sim, com quatro queimadores de 7 kW cada e um forno a gás potente, este fogão foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.

### **Qual a vantagem dos queimadores com dupla chama e chama piloto?**

Os queimadores com dupla chama garantem uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, enquanto a chama piloto assegura a ignição rápida e segura, aumentando a produtividade e a segurança na cozinha.

### **É fácil limpar este equipamento?**

A estrutura externa e a zona de trabalho são em aço inoxidável AISI 304, material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. As grelhas esmaltadas em ferro fundido também podem ser lavadas na máquina, simplificando a manutenção diária.

### **O forno a gás tem isolamento térmico adequado?**

Sim, o forno a gás GN 2/1 está equipado com excelente isolamento térmico, o que contribui para uma melhor conservação do calor, otimizando o consumo de energia e garantindo uma cozedura mais uniforme.

### **Quais os requisitos de instalação para este fogão?**

Este fogão a gás requer uma ligação adequada à rede de gás, com base nos consumos indicados (G20 ou G30/31), e a sua instalação deve ser realizada por profissionais qualificados para garantir a segurança e o bom funcionamento.