

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás com 4 Queimadores e Forno Linha 700

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4GFG M770 NV

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

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

Segurança	Válvulas com sistema de segurança e isqueiro eletrónico
Grelhas	Ferro fundido esmaltado
Forno	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.