

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão a Gás Linha 700 com 4 Queimadores e Forno GN2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1140.220.008M	<b>Modelo:</b>	F4GFG M770 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	F4GFG M770 NV

### Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 4 queimadores de 7 kW e forno GN2/1 integrado. Potência total 34 kW. Ideal para cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

### Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Desenhado para cozinhas profissionais, este fogão a gás (também apelidado de placa de cocção ou cooker) com forno a gás oferece uma solução robusta e eficiente para a restauração. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de HORECA.

Equipado com 4 queimadores de dupla chama, proporciona um controlo preciso da temperatura, ideal para uma vasta gama de pratos. O forno a gás integrado, com dimensão GN2/1 e potência de 6 kW, é perfeito para assar e gratinar com um excelente isolamento térmico, assegurando resultados consistentes e poupança de energia.

A segurança é primordial, com válvulas que interrompem o fornecimento de gás em caso de falha da chama ou temperatura excessiva, protegendo o seu investimento e a sua equipa. Os pés reguláveis permitem a adaptação a diferentes alturas de trabalho, otimizando o conforto e a ergonomia na cozinha.

### Aplicações

Este fogão profissional é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas industriais e bares que requerem alta performance e fiabilidade. A sua capacidade de cocção e cozedura simultâneas torna-o indispensável para serviços de almoços e jantares de elevado volume, oferecendo versatilidade na preparação de menus complexos e diversos. É também adequado para estabelecimentos que necessitem de equipamento fácil de limpar e que cumpra as mais rigorosas normas de segurança.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Queimadores	4x 7 kW (dupla chama, auto-estabilizadora, com piloto)

<b>Potência Total</b>	34 kW
<b>Consumo Gás (G20)</b>	3.595 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo Gás (G30/31)</b>	2364 / 2329 g/h
<b>Dimensão Forno</b>	560x660x310 mm (câmara em inox, base esmaltada, porta dupla parede inox)
<b>Potência Forno</b>	6 kW (queimadores inox, chama auto-estabilizadora, isqueiro)
<b>Peso</b>	90 kg
<b>Material Estrutura Externa</b>	Aço Inoxidável
<b>Pés</b>	Reguláveis (150 a 200mm)
<b>Zona de Trabalho</b>	Inox AISI 304 estampado
<b>Grelhas</b>	Esmaltadas em ferro fundido (laváveis na máquina)
<b>Segurança</b>	Válvulas com sistema de corte de gás (extinção de chama/temperatura excessiva)