

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



Placa Radiante a Gás com Forno GN2/1 Integrado Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.015M	Modelo:	PRGFG M770 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	PRGFG M770 NV

Descricao Resumida

Placa radiante a gás de 9 kW com forno a gás GN2/1 de 6 kW, em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais Linha 700. Dimensões: 70x72x85/93 cm.

Descricao Completa

Placa Radiante a Gás com Forno – Principais Vantagens

Este equipamento profissional (placa de confeção) combina a eficiência de uma placa radiante a gás com a versatilidade de um forno a gás GN2/1, idealizado para otimizar operações em cozinhas profissionais de hotelaria e restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo as exigências de higiene e segurança alimentar.

Equipado com válvulas de segurança avançadas, o equipamento interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou deteção de temperatura excessiva, garantindo um ambiente de trabalho seguro. Os queimadores, tanto da placa como do forno, possuem chama autoestabilizadora e chama piloto, o que proporciona uma combustão eficiente e uma operação fiável e contínua.

O forno a gás integrado, com uma potência de 6 kW, destaca-se pelo seu excelente isolamento térmico, permitindo uma distribuição uniforme do calor e um melhor controlo da temperatura para diversas preparações culinárias. A câmara interna em aço inoxidável com base esmaltada e a porta com dupla parede em aço inoxidável contribuem para a eficiência energética e a manutenção da temperatura ideal.

Aplicações

Este equipamento polivalente é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e outras cozinhas industriais que requerem soluções compactas e de alta performance. É ideal para estabelecimentos com volume médio a elevado de produção, onde a necessidade de cozinhar e assar em simultâneo é uma prioridade. Permite preparar uma vasta gama de pratos, desde guisados e molhos na placa radiante a assados e gratinados no forno, contribuindo para uma maior versatilidade na oferta gastronómica.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm

Característica	Detalhe
Potência da Placa	9 kW
Potência Total	15 kW
Dimensões da Placa	670x585 mm
Consumo Gás (G20)	1.586 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	1182 / 1165 g/h
Dimensão do Forno	560x660x310 mm
Peso	116 kg
Estrutura	Aço Inoxidável
Forno	A gás GN2/1, 6 kW, câmara em aço inox, base esmaltada, porta dupla parede em aço inox
Segurança	Válvulas com sistema de segurança (extinção de chama/temperatura excessiva)
Queimadores	Chama auto-estabilizadora e chama piloto