

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



Fogão Industrial a Gás com Placa Radiante e Forno GN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.015M	Modelo:	PRGFG M770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	116 kg	Dimensões:	700 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PRGFG M770 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 700mm com placa radiante de 9 kW e forno GN2/1 de 6 kW, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás combina uma placa radiante de alta performance com um forno de convecção GN2/1, oferecendo uma solução completa e versátil para cozinhas de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes com elevada exigência. Os sistemas de segurança integrados garantem a interrupção do fornecimento de gás em caso de anomalia, proporcionando tranquilidade à sua equipa. É o equipamento ideal para otimizar o fluxo de trabalho e expandir as capacidades culinárias do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Concebido para as cozinhas mais movimentadas, este equipamento é perfeito para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e precisão na preparação de uma vasta gama de pratos. A placa radiante permite um aquecimento uniforme e consistente, enquanto o forno a gás é ideal para assar, gratinar e manter alimentos quentes. A sua capacidade GN2/1 adapta-se perfeitamente aos padrões da hotelaria, facilitando a confeção em grande volume. Uma adição valiosa que eleva a qualidade da sua oferta culinária.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Potência da placa	9 kW
Potência total	15 kW
Dimensões da placa	670x585 mm
Consumo gás (G20)	1.586 m3/h
Consumo gás (G30/31)	1182 / 1165 g/h

Característica	Valor
Dimensão do forno	560x660x310 mm
Peso	116 kg

Perguntas Frequentes

De que tipo de gás necessita este equipamento?

Este fogão é compatível tanto com gás natural (G20) quanto com gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade de instalação. Os seus queimadores adaptam-se facilmente a diferentes tipos de gás, mediante os ajustes necessários.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e a base esmaltada do forno foram concebidas para facilitar a limpeza diária. As superfícies lisas e resistentes permitem uma higienização rápida e eficaz.

A chama dos queimadores é regulável?

Sim, os queimadores possuem chama auto-estabilizadora para um controlo preciso da temperatura e chama piloto para ignição fácil e segura. Isto permite uma cozedura mais eficiente e adaptada às suas necessidades.

Quais os sistemas de segurança integrados?

Este fogão está equipado com válvulas de segurança que interrompem automaticamente o fornecimento de gás no caso de extinção acidental da chama ou se for detetada uma temperatura excessiva. Esta funcionalidade aumenta significativamente a segurança na sua cozinha.

Que tipo de isolamento térmico tem o forno?

O forno GN2/1 beneficia de um excelente isolamento térmico, o que otimiza o consumo de gás e mantém a temperatura interna de forma mais estável. Isto garante resultados de confeção consistentes e eficientes.