

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1140.220.021M	<b>Modelo:</b>	E4G M770 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	65 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 720 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	E4G M770 NV

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de 5.5 kW, Linha 700. Estrutura em inox, pés ajustáveis e zona de trabalho de fácil limpeza.

## Descricao Completa

### fogão industrial a gás — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este queimador a gás foi concebido para o rigor e a eficiência exigidos nas cozinhas profissionais modernas. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, aliada aos pés reguláveis, garante durabilidade e adaptabilidade a qualquer espaço. A zona de trabalho em inox estampado AISI 304 e as grelhas cromadas facilitam a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa. É a solução perfeita para chefs que procuram fiabilidade e alto desempenho culinário.

As válvulas de segurança avançadas asseguram a interrupção imediata do fornecimento de gás em caso de falha de chama ou sobreaquecimento, proporcionando tranquilidade e segurança no ambiente de trabalho. Além disso, os queimadores em fundição cromada, com espalhador de dupla chama e chama autoestabilizadora, garantem uma distribuição de calor uniforme e eficiente, ideal para uma confeitaria precisa.

### Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é indispensável em restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha de alta produção onde a velocidade e a qualidade da confeitaria são prioritárias. A sua construção pensada para a restauração coletiva permite lidar com fluxos de trabalho intensos, garantindo a preparação de pratos com excelência, e assim otimizando a produtividade do seu negócio.

É particularmente adequado para estabelecimentos que necessitam de um equipamento resistente e de fácil manutenção, capaz de suportar o uso diário e as exigências de uma ementa variada. A eficiência energética dos queimadores contribui para a redução dos custos operacionais, tornando-o um investimento inteligente para a sua empresa.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Queimadores	4x 5.5 kW
Potência Total	22 kW
Consumo Gás (G20)	2.328 m <sup>3</sup> /h

Consumo Gás (G30/31)	1892/1864 g/h
Peso	65 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de gás é compatível com este fogão?**

Este equipamento foi concebido para funcionar tanto com gás natural (G20) como com gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade de utilização de acordo com a sua instalação.

### **A limpeza deste fogão é complicada devido ao gás?**

Não, a zona de trabalho em inox estampado AISI 304 e as grelhas em aço cromado foram pensadas para uma limpeza rápida e descomplicada, garantindo a máxima higiene sem esforço adicional.

### **Posso ajustar a altura deste fogão para se adaptar à minha cozinha?**

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão entre 150 e 200mm, facilitando a integração perfeita com as bancadas existentes na sua cozinha profissional.

### **Quais são os benefícios dos queimadores de dupla chama?**

Os queimadores de dupla chama garantem uma distribuição de calor mais eficiente e uniforme, ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos de forma rápida e com resultados consistentes.

### **Posso comprar acessórios adicionais para este fogão?**

Sim, existe um kit de portas (PBA EC 770/7110) disponível como opcional para este modelo, permitindo-lhe personalizar e otimizar ainda mais o seu espaço de trabalho.