

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1110.220.022M	<b>Modelo:</b>	E4G M980 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	74 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	E4G M980 NV

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de 7 kW cada, Linha 900. Construção robusta em inox, pés reguláveis e segurança avançada. Perfeito para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este fogareiro industrial a gás com 4 queimadores, parte da robusta Linha 900, foi concebido para atender às exigências das cozinhas profissionais de elevada produção. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção da higiene em qualquer ambiente de restauração. Os pés reguláveis asseguram uma instalação estável em diversas superfícies, adaptando-se perfeitamente às necessidades do seu espaço de trabalho. Com este equipamento, otimizará a eficiência e a segurança na preparação dos alimentos, elevando o nível da sua confeção diária.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e grandes cozinhas industriais, esta placa de confeção a gás é versátil e indispensável. Desde a cozedura lenta à fritura rápida, garante um desempenho consistente e fiável. A segurança é uma prioridade, com válvulas que interrompem o fornecimento de gás em caso de falha da chama, protegendo a sua equipa e o seu negócio. Invista num equipamento que oferece a fiabilidade e o desempenho que a sua cozinha profissional merece, garantindo a satisfação dos seus clientes.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	800x900x850/925 mm
<b>Queimadores</b>	4x 7 kW
<b>Potência Total</b>	28 kW
<b>Consumo Gás (G20)</b>	2.96 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo Gás (G30/31)</b>	2208 / 2172 g/h
<b>Peso</b>	74 kg

<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Zona de Trabalho</b>	Inox estampado AISI 304
<b>Grelhas</b>	Aço cromado
<b>Pés</b>	Reguláveis de 150 a 200mm
<b>Queimadores</b>	Fundição cromada com espalhador de dupla chama e chama piloto
<b>Segurança</b>	Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento de gás
<b>Opcional</b>	2 Portas (PBA EC 700/900)

## Perguntas Frequentes

### 1. Este fogão a gás é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este fogão industrial é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija alta performance e durabilidade na confecção de alimentos.

### 2. Qual a principal vantagem dos queimadores em fundição cromada?

Os queimadores em fundição cromada com espalhador de dupla chama asseguram uma distribuição de calor uniforme e eficiente, otimizando o processo de cozedura e proporcionando melhores resultados culinários.

### 3. Como é garantida a segurança no uso deste aparelho?

A segurança é primordial e, por isso, este equipamento possui válvulas com sistema de segurança integrado que corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se extinga ou a temperatura atinja níveis excessivos.

### 4. Os pés são ajustáveis para diferentes alturas de bancada?

Sim, o design funcional inclui pés reguláveis com altura que pode variar entre 150 a 200 mm, permitindo uma adaptação flexível às suas necessidades de espaço ou bancada de trabalho.

### 5. É fácil limpar este fogão industrial?

Com a zona de trabalho em inox estampado AISI 304 e grelhas em aço cromado, a limpeza é um processo rápido e descomplicado, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.