

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial 4 Queimadores a Gás com Forno GN2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1110.220.023M	<b>Modelo:</b>	E4G FG M980 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	115 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Fogão profissional a gás com 4 queimadores potentes e forno GN2/1. Ideal para cozinhas industriais, oferece alta performance, segurança e fácil limpeza.

## Descrição Completa

### Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é a solução ideal para cozinhas de alta exigência, combinando a precisão de quatro focos a gás com a capacidade de um forno espaçoso GN2/1. Concebido para otimizar o fluxo de trabalho, permite uma confeção eficiente e um controlo térmico superior, essencial para pratos que requerem consistência e qualidade.

A estrutura em aço inoxidável e os pés reguláveis garantem durabilidade, fácil higienização e adaptação a qualquer espaço. As grelhas cromadas facilitam a limpeza, enquanto as válvulas de segurança asseguram a interrupção do gás em caso de falha de chama, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cozinhas de hotelaria, cantinas e outros estabelecimentos. Este fogão com forno é concebido para gerir grandes volumes de produção, desde o cozinhado de caldos e molhos em grandes panelas até ao assado de peças de carne ou guisados no forno. A sua capacidade GN2/1 torna-o compatível com tabuleiros de tamanho profissional, simplificando as operações diárias.

A versatilidade do aparelho adapta-se a diversas metodologias culinárias, desde a ementa à la carte até à preparação de banquetes, garantindo sempre resultados de excelência, e poupando tempo na limpeza e manutenção pela sua constituição em inox e grelhas cromadas.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Queimadores	4x 7 kW
Potência Total	35 kW
Dimensão do Forno	540x695x290 mm
Consumo Gás (G20)	3.7 m³/h

Consumo Gás (G30/31)	2760 / 2715 g/h
Peso	115 kg
Estrutura Externa	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Queimadores	Fundição cromada com dupla chama e chama piloto
Forno	Estático a gás 7 kW, câmara em aço inox, base esmaltada, porta dupla parede em aço inox

## Perguntas Frequentes

---

### **A que tipo de estabelecimentos se destina este fogão com forno industrial?**

Este equipamento foi concebido para cozinhas profissionais de elevada exigência, sendo ideal para restaurantes que servem um grande número de refeições, hotéis e serviços de catering, garantindo um desempenho consistente e fiável para as suas necessidades de culinária.

### **Quais são as vantagens dos queimadores de dupla chama?**

Os queimadores de dupla chama proporcionam uma distribuição de calor mais uniforme e potente, permitindo uma cozedura mais rápida e eficiente. Esta característica é crucial para otimizar o tempo de preparação de alimentos e assegurar resultados culinários de alta qualidade em operações contínuas.

### **É fácil limpar o fogão industrial?**

Sim, a zona de trabalho em inox estampado AISI 304 e as grelhas em aço cromado foram desenhadas para uma limpeza rápida e descomplicada. Esta facilidade de manutenção é fundamental para o cumprimento das normas de higiene e para a longevidade do equipamento em ambientes tão dinâmicos.

### **O forno tem alguma funcionalidade específica de segurança?**

O forno inclui um termóstato com válvula de segurança e termopar, que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague. Esta funcionalidade é essencial para a segurança de qualquer cozinha profissional, prevenindo acidentes e protegendo o seu investimento.

### **Posso ajustar a altura do fogão?**

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão entre 150 a 200 mm, facilitando a integração perfeita em qualquer linha de confeção profissional e garantindo uma ergonomia adaptada às necessidades da sua equipa.