

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: 10/06/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	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.