

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 a Gás Profissional Linha 900 — 2 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.001M	Modelo:	F2G M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	48 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F2G M940 NV

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de 2 queimadores de alta potência (18 kW) e 400x900 mm. Ideal para uso intensivo em restauração, com pés reguláveis e segurança.

Descricao Completa

Fogão a gás profissional — Fogão a Gás — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo intenso das cozinhas profissionais, este fogão a gás da Linha 900 combina robustez e eficiência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita à altura de trabalho desejada, proporcionando ergonomia e conforto durante longas horas de utilização.

Equipado com queimadores de dupla chama e sistema de segurança avançado, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor e um corte automático do gás em caso de anomalia, oferecendo tranquilidade e controlo total durante o processo de confeção. As grelhas em ferro fundido esmaltado são amovíveis e aptas para máquina de lavar louça, simplificando a manutenção diária.

Aplicações Profissionais

Este queimador a gás é a solução ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor da restauração que exija desempenho superior e fiabilidade. A sua base aberta facilita a organização da cozinha e permite uma integração harmoniosa em linhas de confeção existentes, otimizando o espaço de trabalho. Perfeito para cozinhar uma vasta gama de pratos, desde guisados a grelhados, com a precisão e potência necessárias para resultados excecionais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Queimadores	1x 7 kW + 1x 11 kW
Potência Total	18 kW
Consumo Gás (G20)	1.903 m3/h
Consumo Gás (G30/31)	1150 / 1134 g/h

Peso	48 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de gás?

O fogão está configurado para operar com gás G20 e G30/31, oferecendo flexibilidade de instalação. Por favor, verifique sempre as regulamentações locais antes da conexão.

As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, as grelhas esmaltadas em ferro fundido foram concebidas para serem facilmente removidas e são totalmente compatíveis com máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a limpeza diária.

Qual a faixa de ajuste da altura dos pés?

Os pés reguláveis do fogão permitem um ajuste de altura entre 150 mm e 200 mm, garantindo uma adaptação ergonómica a diferentes ambientes de trabalho e preferências do utilizador.

O sistema de segurança integrado cobre a falha da chama?

Sim, o equipamento integra um sistema de segurança avançado que interrompe automaticamente o fornecimento de gás tanto em caso de extinção acidental da chama quanto em situações de temperatura excessiva, assegurando a máxima segurança.

É possível integrar este equipamento numa linha de confeção já existente?

Absolutamente. Graças ao seu design da Linha 900 e base aberta, este fogão é perfeitamente adequável a diversas configurações de cozinha profissional, permitindo uma integração eficiente e otimizada.