

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão a Gás Linha 900 com 4 Queimadores e Forno a Gás

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1110.220.004M	<b>Modelo:</b>	F4GFG M980 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	F4GFG M980 NV

### Descricao Resumida

Fogão a gás Linha 900 com 4 queimadores de alta potência e forno a gás. Estrutura em inox. Dimensões: 800x900x850/925 mm. Potência total: 43 kW.

## Descricao Completa

### Fogão a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Este fogão industrial (também conhecido como "cooker" no setor internacional) foi concebido para responder às exigências mais rigorosas das cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado da restauração.

Equipado com potentes queimadores com chama auto-estabilizadora e chama piloto, este equipamento assegura uma distribuição de calor uniforme e eficiente, otimizando o processo de confeção. O forno a gás integrado, com 7 kW de potência, proporciona um excelente isolamento térmico, ideal para assados e gratinados perfeitos.

A segurança é uma prioridade, com válvulas que interrompem o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, protegendo o seu investimento e a sua equipa. Os pés reguláveis permitem um ajuste preciso da altura, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua cozinha.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas industriais, catering e qualquer estabelecimento Horeca que exija um equipamento de cozinha de alta performance e fiabilidade. A Linha 900 é perfeita para cozinhas com elevado volume de produção, onde a eficiência e a robustez são cruciais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Larg. x Prof. x Alt.)	800x900x850/925 mm
Queimadores	2x 7 kW + 2x 11 kW
Potência Total	43 kW

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensão do Forno</b>	540x695x290 mm (GN2/1)
<b>Consumo Gás (G20)</b>	4.547 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo Gás (G30/31)</b>	2852 / 2811 g/h
<b>Peso</b>	106 kg
<b>Estrutura Externa e Pés</b>	Aço inoxidável
<b>Pés</b>	Reguláveis de 150 a 200 mm
<b>Grelhas</b>	Ferro fundido esmaltado, aptas para máquina de lavar louça
<b>Zona de Trabalho</b>	Inox AISI 304 estampado
<b>Sistema de Segurança</b>	Interrupção de gás por extinção de chama ou temperatura excessiva
<b>Características Queimadores</b>	Espalhador de dupla chama, auto-estabilizadora e chama piloto
<b>Potência Forno</b>	7 kW
<b>Queimadores Forno</b>	Aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro
<b>Câmara Forno</b>	Aço inox com base esmaltada e porta de dupla parede em aço inox
<b>Guias Forno</b>	3 guias em aço inox