

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores c/ Forno GN 2/1 Linha 900

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1110.220.004M | Modelo: | F4GFG M980 NV |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 106 kg | Dimensões: | 800 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | F4GFG M980 NV |

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de alta potência e forno GN 2/1, construído em aço inoxidável para durabilidade e eficiência.

Descricao Completa

fogão a gás industrial — Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitura robusto e de alta performance foi projetado para cozinhas profissionais exigentes. Combina a funcionalidade de uma placa de quatro queimadores potentes com um forno a gás de grande capacidade GN 2/1, oferecendo uma solução completa para as suas necessidades culinárias. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração.

A segurança é uma prioridade, com válvulas que interrompem automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha de chama ou excesso de temperatura. Os queimadores de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto asseguram eficiência energética e um controlo preciso da cozedura. Com pés reguláveis, adapta-se facilmente a qualquer espaço de trabalho, proporcionando estabilidade e ergonomia.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento versátil e fiável para a confeitura de uma vasta gama de pratos. A capacidade do forno GN 2/1 permite a preparação de grandes volumes, tornando-o perfeito para serviços de catering ou para estabelecimentos com alta demanda. A superfície de trabalho em inox AISI 304 estampado, fácil de limpar, otimiza o fluxo de trabalho e garante a higiene necessária.

Este cooking range é uma aquisição valiosa para qualquer cozinha industrial, desde pequenos negócios familiares a grandes redes hoteleiras. A sua robustez e funcionalidades avançadas garantem uma operação eficiente e consistente, contribuindo para a excelência na preparação dos alimentos.

Características Técnicas

| | |
|-----------------|--------------------|
| Dimensões (LPA) | 800x900x850/925 mm |
| Queimadores | 2x 7 kW + 2x 11 kW |
| Potência Total | 43 kW |

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Dimensão do Forno | 540x695x290 mm |
| Consumo Gás (G20) | 4.547 m3/h |
| Consumo Gás (G30/31) | 2852 / 2811 g/h |
| Peso | 106 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno incluído neste fogão?

O forno possui uma capacidade GN 2/1, ideal para grandes produções, permitindo uma flexibilidade significativa no uso de tabuleiros de tamanho profissional.

Este fogão é adequado para que tipo de gás?

O equipamento é concebido para funcionar tanto com gás natural (G20) quanto com gás propano/butano (G30/31), garantindo adaptabilidade às instalações existentes.

Os queimadores possuem algum sistema de segurança?

Sim, os queimadores estão equipados com um sistema de segurança que corta o fornecimento de gás se a chama se extinguir ou se for detetada temperatura excessiva, maximizando a segurança na sua cozinha.

As grelhas são fáceis de limpar?

As grelhas esmaltadas em ferro fundido são robustas e podem ser lavadas na máquina de lavar louça, facilitando a manutenção e garantindo a higiene.

É possível ajustar a altura do fogão?

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão entre 150 mm e 200 mm, assegurando uma adaptação ergonómica e uma estabilidade perfeita em qualquer superfície.