

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 a Gás 4 Queimadores com Forno Elétrico GN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.005M	Modelo:	F4GFE M980 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F4GFE M980 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores e forno elétrico GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox com pés ajustáveis.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial a gás, com quatro queimadores de alta potência e um forno elétrico integrado, representa uma solução completa e eficiente para qualquer cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes de elevado ritmo. A combinação de placa a gás e forno elétrico oferece versatilidade sem igual na preparação de uma vasta gama de pratos, desde cozinhados rápidos a assados demorados.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento de confeção foi concebido para suportar o uso intensivo, assegurando um desempenho consistente. A sua capacidade de forno GN2/1 é perfeita para grandes produções, tornando-o um ativo valioso em cozinhas que necessitam de eficiência e fiabilidade para atender a uma clientela exigente. A segurança é primordial, com válvulas que interrompem o fornecimento de gás em caso de anomalia.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Estrutura Externa	Aço inoxidável
Pés Reguláveis	150 a 200 mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado (próprio para máquina de lavar loiça)
Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Válvulas	Sistema de segurança com interrupção de gás
Queimadores	Espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto
Forno	Elétrico GN2/1, 6 kW
Isolamento Forno	Excelente isolamento térmico

Câmara Forno	Aço inox com base esmaltada
Porta Forno	Dupla parede em aço inox
Guias Forno	3 guias

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, cozinhas de hotelaria, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija um elevado volume de confeção e grande versatilidade na preparação de alimentos.

As grelhas dos queimadores podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, as grelhas esmaltadas em ferro fundido foram concebidas para serem facilmente lavadas na máquina de lavar loiça, facilitando a manutenção e a higiene diária.

Qual a vantagem do forno elétrico com capacidade GN2/1?

O forno elétrico GN2/1 permite a utilização de tabuleiros de formato gastronorm para cozinhar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente, otimizando o espaço e o tempo de confeção na cozinha.

Que características de segurança possui este equipamento de cozinha?

Integra válvulas com um sistema de segurança avançado que corta de imediato o fornecimento de gás em situações de extinção da chama ou de temperatura excessiva, protegendo o seu espaço de trabalho.

A altura dos pés é ajustável?

Os pés são reguláveis, permitindo ajustar a altura do fogão entre 150 a 200 mm, o que ajuda a alinhar o equipamento com outras bancadas e a adaptar-se à ergonomia da sua cozinha.