

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: 22/06/2026

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.