

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás com Placa Radiante e Forno GN2/1 L900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.017M	Modelo:	PRGFG M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PRGFG M980 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com placa radiante de 0.5m² e forno GN2/1 L900. ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo durabilidade e versatilidade.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozinha profissional combina a versatilidade de uma placa radiante a gás com a eficiência de um forno a gás GN2/1, oferecendo uma solução completa para as exigências da restauração moderna. Construído com uma estrutura externa e pés em aço inoxidável de alta durabilidade, garante uma longa vida útil e fácil manutenção, mesmo em ambientes de utilização intensiva. A sua conceção inteligente com rebordo no tampo superior facilita a limpeza e previne derramamentos, contribuindo para um espaço de trabalho mais higiénico e seguro.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos que requerem flexibilidade e alta performance na confeção. A placa de cocção de 0.5 m² em ferro fundido de 10 mm permite cozinhar com chama indireta, ideal para pratos que exigem um calor mais suave e distribuído uniformemente. O forno a gás GN2/1 com 7 kW de potência, isolamento térmico superior e queimadores autoestabilizadores, é perfeito para assar, gratinar e manter os alimentos quentes, assegurando resultados culinários de excelência. A presença de 3 guias em aço inox no interior do forno adapta-se a diversas necessidades de confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência da Placa	12 kW
Potência Total	19 kW
Área da Placa	50 dm ²
Dimensão do Forno	540x695x290 mm
Consumo Gás (G20)	2.009 m ³ /h

Característica	Detalhe
Consumo Gás (G30/31)	1497 / 1475 g/h
Peso	125 kg
Estrutura Externa e Pés	Aço inoxidável
Tampo Superior	Aço inox de grande espessura com rebordo
Superfície de Cozedura	Ferro fundido de 10 mm
Temperatura Máx. (Centro Placa)	500°C
Temperatura Máx. (Extremidade Placa)	200°C
Válvulas	Com sistema de segurança
Manípulos	Atérmicos
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Tipo de Forno	GN2/1 a gás
Câmara do Forno	Aço inox com base esmaltada
Queimadores do Forno	Aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro
Porta do Forno	Dupla parede em aço inox
Guias do Forno	3 em aço inox

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de cocção da placa radiante?

A placa radiante oferece uma superfície de cozedura de 0.5 m², ideal para preparar grandes quantidades de alimentos em simultâneo com calor indireto.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeito para cozinhas industriais, restaurantes movimentados, cantinas e hotelaria, onde a durabilidade e a eficiência são prioridades absolutas.

Quais as vantagens do forno a gás embutido?

O forno GN2/1 a gás, com 7 kW de potência, permite assar e gratinar com precisão, beneficiando de um excelente isolamento térmico e queimadores autoestabilizadores para resultados consistentes.

Os pés são ajustáveis para diferentes alturas de trabalho?

Sim, os pés são reguláveis numa faixa de 150 a 200 mm, permitindo ajustar a altura do equipamento

para se adaptar às suas necessidades ergonómicas na cozinha.

Como o equipamento garante a segurança no uso do gás?

Possui válvulas com sistema de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou deteção de temperatura excessiva, garantindo a sua tranquilidade.