

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

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

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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | MAGNUS        |
| <b>Modelo</b> | PRGFG M980 NV |

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com placa radiante de 0.5m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 <sup>2</sup>      |
| Dimensão do Forno | 540x695x290 mm          |
| Consumo Gás (G20) | 2.009 m <sup>3</sup> /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 m<sup>2</sup>, 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.