

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 2 Queimadores Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1130.220.001C	Modelo:	MG298XL
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MG298XL

Descricao Resumida

Fogão industrial de bancada a gás com 2 queimadores (7 kW + 11 kW), total de 18 kW.
Estrutura em aço inox. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria a gás combina robustez e funcionalidade. A sua estrutura integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais para a operação diária em qualquer restaurante ou hotel. Além disso, os manípulos ergonômicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, oferecem segurança e precisão no controle da chama, otimizando o processo culinário.

A otimização do espaço também foi considerada, com um design que facilita o acesso frontal a todos os componentes, simplificando a manutenção. A ergonomia curvada do perfil anti-salpicos minimiza a sujeira, enquanto as chaminés em aço inoxidável acrescentam um toque de excelência estética ao seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este queimador de bancada é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de uma fonte potente e fiável de calor para cozinhar. É perfeitamente adequado para restaurantes de alta gastronomia, catering, e cozinhas de hotelaria que exigem equipamentos capazes de lidar com grandes volumes de trabalho e manter uma performance constante.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Alimentação	Gás
Queimadores	1x 7 kW + 1x 11 kW
Potência Total	18 kW
Peso	43 kg
Estrutura	Aço Inoxidável
Manípulos	Ergonômicos, com anéis de proteção anti-gorduras

Perguntas Frequentes

1. Este fogão industrial é adequado para que tipo de gás?

Este aparelho foi concebido para funcionar tanto com gás natural como com gás propano/butano, mediante a devida conversão, tornando-o versátil para diferentes instalações profissionais.

2. Qual a principal vantagem da estrutura em aço inoxidável?

A construção em aço inoxidável garante uma excepcional resistência à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo todas as normas de higiene e segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

3. É fácil realizar a manutenção deste fogão profissional?

Sim, o design inteligente permite um acesso frontal facilitado a todos os componentes funcionais, o que simplifica e agiliza as operações de manutenção e reparação.

4. Os queimadores têm potências diferentes, qual a finalidade?

A diversidade de potência nos queimadores (7 kW e 11 kW) permite adaptar o calor a diferentes preparações culinárias, desde cozeduras lentas a frituras rápidas, otimizando a eficiência energética.

5. Onde devem ser feitas as ligações às redes técnicas?

Existe um espaço cuidadosamente projetado na parte posterior do equipamento para as ligações às redes técnicas, garantindo uma instalação segura e organizada sem comprometer a estética ou a funcionalidade.