

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 Linha 900 TOP

Informacoes do Produto

SKU:	MS1130.220.002C	Modelo:	MG498XL
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	71 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MG498XL

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores (2x 7kW, 2x 11kW) da Linha 900 TOP. Estrutura em aço inox. Potência total 36 kW. 800x900x250 mm.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este equipamento de confeitaria profissional combina robustez e funcionalidade. A sua estrutura integralmente em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração. Os manípulos ergonômicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, asseguram um manuseamento seguro e higiênico, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. Este fogão a gás destaca-se pela sua eficiência energética e pela potência dos seus queimadores, perfeito para os negócios mais movimentados.

Aplicações Profissionais

Este queimador quádruplo é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um desempenho fiável e contínuo. A sua versatilidade permite a preparação eficiente de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a cozinhados mais elaborados. A fácil manutenção e o acesso frontal a todos os componentes funcionais simplificam as operações diárias, tornando-o um ativo indispensável para qualquer negócio de hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação	Gás
Queimadores	2x 7 kW + 2x 11 kW
Potência total	36 kW
Peso	71 kg

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste fogão industrial?

A estrutura em aço inoxidável confere a este fogão uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, garantindo uma vida útil prolongada em ambientes de cozinha intensivos e exigentes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e os manípulos com anéis de proteção anti-gorduras facilitam significativamente a sua limpeza diária, promovendo um ambiente de trabalho higiénico.

Posso ligar o fogão à rede de gás existente na minha cozinha?

Sim, este fogão foi concebido com espaço na parte posterior para ligações facilitadas às redes técnicas de gás, simplificando a sua instalação profissional.

Os queimadores são de diferentes potências?

O equipamento possui dois queimadores de 7 kW e dois de 11 kW, oferecendo versatilidade para diversas necessidades de confeção e controlo preciso da temperatura.

Este fogão é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A construção robusta e a potência dos queimadores tornam-no ideal para o ritmo acelerado de cozinhas industriais, garantindo alta performance e fiabilidade.