

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás de Bancada 4 Queimadores 600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.005	Modelo:	F4G T660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4G T660
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descrição Resumida

Fogão industrial a gás de bancada com 4 queimadores, ideal para cozinhas profissionais e restauração rápida. Estrutura em inox, alta potência e segurança.

Descrição Completa

Fogão a Gás Industrial — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais, este fogão industrial a gás combina durabilidade e eficiência num design compacto de bancada. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, pontos cruciais num ambiente de alta demanda.

Integra quatro queimadores potentes, cada um equipado com isqueiro e uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de anomalia, garantindo a máxima segurança operacional. Os manípulos ergonómicos foram concebidos com um anel de proteção anti-resíduos, facilitando a limpeza e prevenindo acumulações de sujidade. Adicionalmente, as grelhas em aço cromado são facilmente laváveis e a zona de trabalho estampada permite uma manipulação cómoda dos utensílios de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é ideal para operações de cozinha em espaços reduzidos, como snack-bares, cafés, ou cozinhas de apoio em hotéis. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, desde frituras rápidas a cozinhados mais elaborados. A mesa de trabalho facilita a organização e o fluxo de trabalho, tornando-o um elemento indispensável para qualquer chef ou cozinheiro que procure uma solução fiável e de alto desempenho.

A adaptabilidade deste fogão de bancada torna-o uma excelente escolha para a confeção em linhas de serviço de alta intensidade, onde a rapidez e a segurança são prioritárias. O consumo otimizado de gás garante uma operação económica, sendo uma vantagem competitiva para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Fogão a Gás de Bancada
Número de Queimadores	4
Dimensões (LCA)	600x600x270/480 mm
Potência Queimadores	2x 2.7 kW + 2x 3.15 kW
Potência Total	11.7 kW
Consumo de Gás (G20)	1.238 m³/h
Consumo de Gás (G30/31)	922 / 910 g/h
Peso	30 kg
Estrutura	Aço Inoxidável
Sistemas de Segurança	Válvula de segurança para interrupção de gás
Grelhas	Aço Cromado

Perguntas Frequentes

P: Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

R: Este fogão é particularmente adequado para cozinhas profissionais, como restaurantes, snack-bares e hotéis, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente com um design compacto.

P: Qual é o material de fabrico da estrutura?

R: A estrutura deste fogão é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere durabilidade e resistência contra a corrosão, assegurando uma vida útil prolongada em ambientes de cozinha intensos.

P: Como é garantida a segurança no uso do gás?

R: Cada queimador está equipado com um isqueiro para um acendimento prático e uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás, prevenindo fugas em caso de falha da chama.

P: As grelhas são fáceis de limpar?

R: Sim, as grelhas são feitas de aço cromado e foram concebidas para serem facilmente removíveis e laváveis, permitindo uma higiene rápida e eficaz após cada utilização, vital para conformidade com as normas sanitárias.

P: Posso instalar este fogão numa bancada existente?

R: Sim, este modelo é um fogão de bancada e é ideal para integração em cozinhas com espaço limitado, podendo ser colocado diretamente sobre uma bancada de trabalho, otimizando o seu

arranjo de cozinha.