

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores c/ Forno a Gás 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.007	Modelo:	F4GFG M660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4GFG M660
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores e forno multifunções, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura robusta em aço inox, fácil de limpar e seguro.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás, com quatro queimadores e forno multifunções a gás, é a solução ideal para cozinhas de restauração que procuram fiabilidade e desempenho eficaz. Concebido com uma robusta estrutura em aço inoxidável e manípulos ergonómicos com proteção antirresíduos, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. A sua performance garante uma experiência culinária superior, combinando a precisão do gás com a versatilidade de um forno e grelhador integrados.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de médio e grande porte, este equipamento é ideal para a confeção de uma vasta gama de pratos, desde sopas e guisados nos queimadores, a assados e pratos gratinados no forno. A sua construção em aço inoxidável e a presença de válvulas de segurança para interrupção automática do gás garantem um funcionamento seguro e higiénico, requisitos essenciais em qualquer ambiente profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	600x600x850/960 mm
Queimadores	2x 2.7 kW + 2x 3.15 kW
Potência Total	13.7 kW
Consumo Gás (G20)	1.45 m³/h

Característica	Detalhe
Consumo Gás (G30/31)	1080 / 1064 g/h
Dimensão do Forno	460x420x320 mm
Peso	60 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Iluminação Interna	Sim
Porta do Forno	Vidro duplo temperado
Válvula de Segurança	Sim (para queimadores)
Manípulos	Ergonómicos com anel de proteção antirresíduos
Grelhas	Aço cromado (facilmente lavável)
Zona de Trabalho	Estampada
Potência do Forno	2 kW
Potência do Grill	1.8 kW (230V)
Ignição do Forno	Isqueiro

Perguntas Frequentes

P: Qual o tipo de gás compatível com este fogão?

R: Este fogão opera com gás natural (G20) e gás engarrafado (G30/31), oferecendo flexibilidade na instalação em diferentes cozinhas profissionais. Verifique sempre as especificações para a configuração correta.

P: O forno possui controlo de temperatura independente dos queimadores?

R: Sim, o forno multifunções a gás dispõe de controlo próprio com as suas especificações de potência de 2 kW, e um grelhador elétrico de 1.8 kW, permitindo a utilização simultânea e independente das zonas de cozedura.

P: As grelhas dos queimadores são fáceis de limpar?

R: As grelhas são fabricadas em aço cromado, um material que facilita a remoção de resíduos e a limpeza diária, otimizando assim o processo de manutenção na sua cozinha.

P: Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

R: Com dimensões de 600x600x850/960 mm, este fogão é considerado uma opção compacta dentro da linha profissional, ideal para cozinhas que necessitam otimizar o espaço sem comprometer a

capacidade de confecção.

P: Quais as vantagens da estrutura em aço inoxidável?

R: A estrutura em aço inoxidável confere ao fogão uma elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, características cruciais para cumprir as normas de segurança alimentar em cozinhas com uso intensivo.