

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 com Forno Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.008	Modelo:	F4GFE M660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	57 kg	Dimensões:	600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4GFE M660
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão profissional a gás com 4 queimadores e forno elétrico multifunções, ideal para cozinhas de restauração, com robustez e segurança.

Descricao Completa

fogão industrial — Cozinhe com Excelência — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria centraliza a funcionalidade de um fogão a gás com a versatilidade de um forno elétrico. A sua robustez, aliada à precisão no controlo da temperatura, torna-o indispensável para otimizar os processos de confeitaria e garantir resultados consistentes. A combinação de queimadores de alta potência a gás para cozinhados rápidos e um forno multifunções elétrico para assados e gratinados, oferece uma solução completa e eficiente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma estação de cozinhados durável e de alto desempenho. A sua conceção em aço inoxidável e a presença de válvulas de segurança nos queimadores garantem a máxima higiene e segurança alimentar, cruciais em ambientes de restauração. A facilidade de limpeza das grelhas cromadas e o design ergonómico dos manípulos proporcionam um ambiente de trabalho mais eficiente e confortável para a sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LCA):	600x600x850/960 mm
Queimadores:	2x 2.7 kW + 2x 3.15 kW
Potência Total:	11.7 kW
Consumo Gás (G20):	1.238 m3/h
Consumo Gás (G30/31):	922 / 910 g/h

Dimensão do Forno:	460x420x320 mm
Peso:	57 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume?

Sim, o design robusto e a combinação de quatro queimadores a gás de alta potência com um forno elétrico multifunções tornam-no ideal para cozinhas movimentadas de restaurantes e hotéis.

Qual o tipo de gás compatível com este equipamento?

Este fogão funciona com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade na instalação, dependendo da sua infraestrutura.

A limpeza do equipamento é fácil e rápida?

Com uma estrutura em aço inoxidável e grelhas cromadas removíveis, a limpeza é simplificada, garantindo a manutenção da higiene em conformidade com os padrões da restauração.

O forno elétrico possui funcionalidades adicionais?

Sim, o forno elétrico multifunções inclui luz interna e vidro duplo temperado na porta, características que permitem monitorizar os cozinhados sem perdas de calor e garantem maior segurança.

Este modelo de fogão oferece alguma garantia de segurança no uso de gás?

Absolutamente. Cada queimador está equipado com uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama, proporcionando tranquilidade no seu funcionamento diário.