

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores Linha 700

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                    |
|--------|-----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS1140.220.004M | Modelo:    | F4G T770 NV        |
| Marca: | MAGNUS          | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 50 kg           | Dimensões: | 700 x 720 x 250 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                    |
|------------|--------------------|
| Marca      | MAGNUS             |
| Modelo     | F4G T770 NV        |
| Energia    | Elétrico, Gás      |
| Instalação | De Bancada         |
| Linha      | 550, 600, 700, 900 |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Nº de Queimadores | 4     |
| Tipo              | Fogão |

## Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores, linha 700, com estrutura em aço inoxidável e grelhas em ferro fundido.

## Descricao Completa

### Fogão a Gás — Eficiência e Robustez

Descubra o nosso fogão industrial a gás, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento de bancada oferece uma solução de confeção potente e fiável, ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho superior. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os quatro queimadores de alta potência asseguram uma distribuição de calor uniforme e eficiente.

As grelhas esmaltadas em ferro fundido, que podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, facilitam a manutenção e promovem a higiene. A tecnologia de segurança integrada, com interrupção do fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, oferece tranquilidade e proteção no seu espaço de trabalho. Com este cooker, a sua cozinha alcançará um novo patamar de produtividade.

### Aplicações Profissionais

Este fogão é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija um equipamento de confeção robusto e de alto rendimento. A sua capacidade de gerar chama auto-estabilizadora e a chama piloto contribui para uma confeção precisa e controlada, ideal para a preparação de uma ampla variedade de pratos, desde sopas e molhos a pratos principais mais elaborados. A integração numa mesa de trabalho profissional é simples, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

### Características Técnicas

|                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| Estrutura Externa | Aço inoxidável                    |
| Zona de Trabalho  | Aço inoxidável AISI 304 estampado |

|                               |                                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Grelhas</b>                | Ferro fundido esmaltado, aptas para máquina de lavar loiça                                            |
| <b>Segurança</b>              | Válvulas com sistema de segurança (interrupção de gás por extinção de chama ou temperatura excessiva) |
| <b>Queimadores</b>            | Espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora, chama piloto                                    |
| <b>Dimensões (LPA)</b>        | 700x720x250/325 mm                                                                                    |
| <b>Número de Queimadores</b>  | 4x                                                                                                    |
| <b>Potência por Queimador</b> | 7 kW                                                                                                  |
| <b>Potência Total</b>         | 28 kW                                                                                                 |
| <b>Consumo Gás (G20)</b>      | 2.961 m³/h                                                                                            |
| <b>Consumo Gás (G30/31)</b>   | 1891 / 1863 g/h                                                                                       |
| <b>Peso</b>                   | 50 kg                                                                                                 |

## Perguntas Frequentes

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

R: Este fogão é compatível tanto com gás natural (G20) quanto com gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade na instalação, de acordo com as necessidades da sua cozinha.

### **P: As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?**

R: Sim, as grelhas esmaltadas em ferro fundido foram concebidas para serem facilmente removíveis e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando a limpeza e manutenção diária.

### **P: O que é o sistema de segurança do equipamento?**

R: O sistema de segurança consiste em válvulas que interrompem automaticamente o fornecimento de gás no caso de a chama se extinguir ou se a temperatura exceder os limites seguros, garantindo a proteção e prevenindo acidentes.

### **P: Este fogão é adequado para uso contínuo em cozinhas com elevada produção?**

R: Absolutamente. Com queimadores de dupla chama e uma estrutura robusta em aço inoxidável, este fogão foi projetado para suportar as exigências de um ambiente de cozinha industrial de alta intensidade, proporcionando durabilidade e desempenho constante.

### **P: É possível instalar este fogão num ambiente de bancada existente?**

R: Sim, este fogão foi especificamente desenhado para instalação em bancada, permitindo uma integração fácil e eficiente no seu espaço de confeção, otimizando o layout da sua cozinha

professional.