

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 rápido
ao produto

Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores com Forno Elétrico GN2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.009M	Modelo:	F4GFE M770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	91 kg	Dimensões:	700 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4GFE M770 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600, 700, 900
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores com forno elétrico GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox e pés reguláveis.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Equipamento Combinado — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este fogão de hotelaria combina a versatilidade de quatro queimadores a gás de alta potência com um forno elétrico espaçoso, ideal para uma vasta gama de preparações culinárias. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho.

As válvulas de segurança avançadas garantem a interrupção imediata do fornecimento de gás em caso de anomalias, proporcionando tranquilidade e segurança. Os queimadores em fundição cromada com chama autoestabilizadora e chama piloto oferecem eficiência energética e um controlo preciso da temperatura, que são cruciais para resultados impecáveis.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeção é a solução perfeita para restauração de grande volume, refeitórios, hotéis e pastelarias que procuram maximizar a produtividade e a qualidade dos seus pratos. A sua capacidade de combinar diferentes métodos de cozedura num só equipamento torna-o indispensável para chefes que precisam de flexibilidade e fiabilidade no seu dia a dia.

Desde a fervura rápida de grandes panelas a altas temperaturas no fogão, passando pela cozedura uniforme e precisa em tabuleiros GN2/1 no forno, este aparelho de calor responde a todas as necessidades, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua fácil limpeza é também um fator decisivo, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Queimadores	4x 7 kW
Potência Total	28 kW
Consumo Gás (G20)	2.961 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	1891 / 1863 g/h
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensão do Forno	560x660x310 mm
Peso	91 kg
Estrutura Externa	Aço Inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, próprias para máquina de lavar loiça
Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Sistema de Segurança	Válvulas com interrupção de gás por extinção de chama ou temperatura excessiva
Queimadores	Fundição cromada, dupla chama, autoestabilizadora, chama piloto
Forno	Elétrico GN2/1, 5.3 kW, excelente isolamento térmico, câmara em inox com base esmaltada, porta dupla em inox, resistências incoloy

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado por este fogão profissional?

Este fogão foi concebido para funcionar tanto com gás G20 (gás natural) quanto com G30/31 (gás propano/butano), oferecendo versatilidade na instalação para diversas cozinhas.

As grelhas em ferro fundido são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas esmaltadas em ferro fundido são extremamente fáceis de limpar e podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar loiça industrial, garantindo máxima higiene com mínimo esforço.

Qual a capacidade do forno elétrico e que tipo de tabuleiros utiliza?

O forno elétrico possui uma capacidade para tabuleiros GN2/1, o que o torna ideal para a confecção de grandes quantidades, otimizando o espaço e a eficiência na sua cozinha.

Este fogão inclui algum mecanismo de segurança para o gás?

Sim, o equipamento integra válvulas de segurança avançadas que interrompem automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama ou detecção de temperatura excessiva, protegendo o seu negócio.

É possível ajustar a altura do fogão?

Com pés reguláveis entre 150 a 200mm, esta plataforma de cozedura permite um ajuste de altura preciso, facilitando a integração perfeita em qualquer linha de bancadas de cozinha profissional e melhorando a ergonomia do espaço de trabalho.