

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.021M	Modelo:	E4G M770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	65 kg	Dimensões:	700 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	E4G 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 com 4 queimadores de 5.5 kW, Linha 700. Estrutura em inox, pés ajustáveis e zona de trabalho de fácil limpeza.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este queimador a gás foi concebido para o rigor e a eficiência exigidos nas cozinhas profissionais modernas. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, aliada aos pés reguláveis, garante durabilidade e adaptabilidade a qualquer espaço. A zona de trabalho em inox estampado AISI 304 e as grelhas cromadas facilitam a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa. É a solução perfeita para chefs que procuram fiabilidade e alto desempenho culinário.

As válvulas de segurança avançadas asseguram a interrupção imediata do fornecimento de gás em caso de falha de chama ou sobreaquecimento, proporcionando tranquilidade e segurança no ambiente de trabalho. Além disso, os queimadores em fundição cromada, com espalhador de dupla chama e chama autoestabilizadora, garantem uma distribuição de calor uniforme e eficiente, ideal para uma confeção precisa.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é indispensável em restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha de alta produção onde a velocidade e a qualidade da confeção são prioritárias. A sua construção pensada para a restauração coletiva permite lidar com fluxos de trabalho intensos, garantindo a preparação de pratos com excelência, e assim otimizando a produtividade do seu negócio.

É particularmente adequado para estabelecimentos que necessitam de um equipamento resistente e de fácil manutenção, capaz de suportar o uso diário e as exigências de uma ementa variada. A eficiência energética dos queimadores contribui para a redução dos custos operacionais, tornando-o um investimento inteligente para a sua empresa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Queimadores	4x 5.5 kW
Potência Total	22 kW
Consumo Gás (G20)	2.328 m3/h
Consumo Gás (G30/31)	1892/1864 g/h
Peso	65 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás é compatível com este fogão?

Este equipamento foi concebido para funcionar tanto com gás natural (G20) como com gás propano/butano (G30/31), oferecendo flexibilidade de utilização de acordo com a sua instalação.

A limpeza deste fogão é complicada devido ao gás?

Não, a zona de trabalho em inox estampado AISI 304 e as grelhas em aço cromado foram pensadas para uma limpeza rápida e descomplicada, garantindo a máxima higiene sem esforço adicional.

Posso ajustar a altura deste fogão para se adaptar à minha cozinha?

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão entre 150 e 200mm, facilitando a integração perfeita com as bancadas existentes na sua cozinha profissional.

Quais são os benefícios dos queimadores de dupla chama?

Os queimadores de dupla chama garantem uma distribuição de calor mais eficiente e uniforme, ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos de forma rápida e com resultados consistentes.

Posso comprar acessórios adicionais para este fogão?

Sim, existe um kit de portas (PBA EC 770/7110) disponível como opcional para este modelo, permitindo-lhe personalizar e otimizar ainda mais o seu espaço de trabalho.