

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 GN2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.022M	Modelo:	E4GFG M770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	700 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	E4GFG 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 e forno GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 28 kW, construído em inox.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão profissional combina robustez e funcionalidade. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de restauração de alta frequência. Com quatro bicos de gás potentes e um forno espaçoso, este equipamento de culinária é a solução ideal para otimizar o seu espaço de trabalho e elevar a qualidade da sua confeção.

Aplicações Profissionais

Este fogão e forno é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares. A sua versatilidade permite preparar desde pratos elaborados até refeições rápidas, graças aos queimadores eficientes e ao forno de grande capacidade. É o aliado ideal para chefs e equipas de cozinha que procuram fiabilidade e desempenho no dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Queimadores	4x 5.5 kW
Potência Total	28 kW

Característica	Detalhe
Dimensão do Forno	560x660x310 mm
Consumo Gás (G20)	3.068 m3/h
Consumo Gás (G30/31)	2365/2220 g/h
Peso	95 kg
Estrutura Externa	Aço inoxidável
Pés Reguláveis	150 a 200 mm
Zona de Trabalho	Inox estampado AISI 304
Grelhas	Aço cromado
Válvulas	Sistema de segurança com interrupção de gás
Queimadores	Fundição cromada com chama auto-estabilizadora e chama piloto
Forno	Estático a gás de 6 kW, regulação por termóstato com válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, câmara em aço inox com base esmaltada e porta dupla parede em aço inox

Perguntas Frequentes

De que tipo de instalação de gás preciso para este fogão?

Este fogão requer uma instalação de gás adequada para uso profissional, com conexão para os tipos de gás G20 ou G30/31, dependendo da configuração. Recomenda-se a instalação por um técnico certificado para garantir a segurança e o funcionamento correto.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e as grelhas em aço cromado foram concebidas para uma limpeza rápida e eficiente. A zona de trabalho estampada também facilita a remoção de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável na sua cozinha.

Este fogão é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Com quatro queimadores potentes e um forno robusto de 6 kW, este fogão é ideal para o uso

intensivo em ambientes de restauração, oferecendo desempenho consistente e fiabilidade mesmo em picos de trabalho.

Quais são os principais mecanismos de segurança?

O equipamento está dotado de válvulas de segurança que interrompem o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, além de queimadores com chama auto-estabilizadora para maior proteção.

É possível ajustar a altura do fogão?

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão entre 150 e 200 mm, o que proporciona flexibilidade para se adaptar a diferentes configurações de cozinha e otimizar a ergonomia para a equipa de trabalho.