

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 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.022M	Modelo:	E4G M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	74 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	E4G M980 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de 7 kW cada, Linha 900. Construção robusta em inox, pés reguláveis e segurança avançada. Perfeito para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este fogareiro industrial a gás com 4 queimadores, parte da robusta Linha 900, foi concebido para atender às exigências das cozinhas profissionais de elevada produção. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção da higiene em qualquer ambiente de restauração. Os pés reguláveis asseguram uma instalação estável em diversas superfícies, adaptando-se perfeitamente às necessidades do seu espaço de trabalho. Com este equipamento, otimizará a eficiência e a segurança na preparação dos alimentos, elevando o nível da sua confeção diária.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e grandes cozinhas industriais, esta placa de confeção a gás é versátil e indispensável. Desde a cozedura lenta à fritura rápida, garante um desempenho consistente e fiável. A segurança é uma prioridade, com válvulas que interrompem o fornecimento de gás em caso de falha da chama, protegendo a sua equipa e o seu negócio. Invista num equipamento que oferece a fiabilidade e o desempenho que a sua cozinha profissional merece, garantindo a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Queimadores	4x 7 kW
Potência Total	28 kW

Consumo Gás (G20)	2.96 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	2208 / 2172 g/h
Peso	74 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Zona de Trabalho	Inox estampado AISI 304
Grelhas	Aço cromado
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm
Queimadores	Fundição cromada com espalhador de dupla chama e chama piloto
Segurança	Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento de gás
Opcional	2 Portas (PBA EC 700/900)

Perguntas Frequentes

1. Este fogão a gás é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este fogão industrial é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija alta performance e durabilidade na confecção de alimentos.

2. Qual a principal vantagem dos queimadores em fundição cromada?

Os queimadores em fundição cromada com espalhador de dupla chama asseguram uma distribuição de calor uniforme e eficiente, otimizando o processo de cozedura e proporcionando melhores resultados culinários.

3. Como é garantida a segurança no uso deste aparelho?

A segurança é primordial e, por isso, este equipamento possui válvulas com sistema de segurança integrado que corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se extinga ou a temperatura atinja níveis excessivos.

4. Os pés são ajustáveis para diferentes alturas de bancada?

Sim, o design funcional inclui pés reguláveis com altura que pode variar entre 150 a 200 mm, permitindo uma adaptação flexível às suas necessidades de espaço ou bancada de trabalho.

5. É fácil limpar este fogão industrial?

Com a zona de trabalho em inox estampado AISI 304 e grelhas em aço cromado, a limpeza é um processo rápido e descomplicado, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.