

# 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



## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores Linha 900 TOP

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                    |
|--------|-----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS1130.220.002C | Modelo:    | MG498XL            |
| Marca: | MAGNUS          | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 71 kg           | Dimensões: | 800 x 900 x 250 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | MAGNUS        |
| Modelo     | MG498XL       |
| Energia    | Elétrico, Gás |
| Instalação | De Bancada    |
| Linha      | 550, 600, 900 |

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

## Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores (2x 7kW, 2x 11kW) da Linha 900 TOP. Estrutura em aço inox. Potência total 36 kW. 800x900x250 mm.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este equipamento de confeitaria profissional combina robustez e funcionalidade. A sua estrutura integralmente em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração. Os manípulos ergonômicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, asseguram um manuseamento seguro e higiênico, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. Este fogão a gás destaca-se pela sua eficiência energética e pela potência dos seus queimadores, perfeito para os negócios mais movimentados.

### Aplicações Profissionais

Este queimador quádruplo é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um desempenho fiável e contínuo. A sua versatilidade permite a preparação eficiente de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a cozinhados mais elaborados. A fácil manutenção e o acesso frontal a todos os componentes funcionais simplificam as operações diárias, tornando-o um ativo indispensável para qualquer negócio de hotelaria.

### Características Técnicas

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Dimensões (LPA) | 800x900x250 mm     |
| Alimentação     | Gás                |
| Queimadores     | 2x 7 kW + 2x 11 kW |
| Potência total  | 36 kW              |

|      |       |
|------|-------|
| Peso | 71 kg |
|------|-------|

## Perguntas Frequentes

### Qual a durabilidade esperada deste fogão industrial?

A estrutura em aço inoxidável confere a este fogão uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, garantindo uma vida útil prolongada em ambientes de cozinha intensivos e exigentes.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e os manípulos com anéis de proteção anti-gorduras facilitam significativamente a sua limpeza diária, promovendo um ambiente de trabalho higiênico.

### Posso ligar o fogão à rede de gás existente na minha cozinha?

Sim, este fogão foi concebido com espaço na parte posterior para ligações facilitadas às redes técnicas de gás, simplificando a sua instalação profissional.

### Os queimadores são de diferentes potências?

O equipamento possui dois queimadores de 7 kW e dois de 11 kW, oferecendo versatilidade para diversas necessidades de confeção e controlo preciso da temperatura.

### Este fogão é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A construção robusta e a potência dos queimadores tornam-no ideal para o ritmo acelerado de cozinhas industriais, garantindo alta performance e fiabilidade.