

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fogão Wok Profissional a Gás 3 Queimadores 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1106.765.001	Modelo:	MGC03129
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MGC03129
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Queimadores	3

Descrição Resumida

Fogão wok industrial a gás com 3 queimadores de alta potência. Estrutura em aço inoxidável, base aberta, sistema de lavagem e controlo por joelho.

Descrição Completa

Fogão Wok Industrial — Confeção Eficiente

Este queimador wok industrial foi concebido para os ambientes mais exigentes de restauração, oferecendo uma solução robusta e de alta performance para a confeção asiática e outras preparações que requerem calor intenso e controlado. O design de base aberta facilita a limpeza e a manutenção, enquanto a construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade excecional e conformidade com os mais elevados padrões de higiene. A chama vertical dos queimadores de ferro fundido, aliada a válvulas de segurança e termopar, garante um controlo preciso da temperatura, essencial para resultados culinários perfeitos. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a sua área de confeção com um equipamento fiável e potente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de cozinha oriental, caterings, hotéis e qualquer estabelecimento onde se preparem pratos wok ou outras iguarias que beneficiem de um calor rápido e intenso. A sua prateleira de apoio integrada e o canal posterior com sistema de lavagem tornam-no particularmente prático para operações de alto volume, permitindo uma área de trabalho organizada e higienizada. A estrutura robusta e o controlo de gás por joelho oferecem segurança e conveniência, tornando a sua utilização intuitiva e eficiente em qualquer contexto profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200x900x780/1280 mm
Altura da Base	780 mm
Tipo de Queimadores	Atmosféricos de ferro fundido com chama vertical

Potência dos Queimadores	9.5 kW (Ø175 mm), 14 kW (Ø175 mm), 21 kW (Ø220 mm)
Características de Segurança	Válvulas de segurança, chama piloto e termopar
Material do Plano de Trabalho	Aço inoxidável (espessura de 2.5 mm), reforçado
Características do Plano de Trabalho	Rebaixado com canal posterior e sistema de lavagem (projeção de água)
Filtragem	Filtro de rede para resíduos
Painel Posterior	Anti-salpicos reforçado, altura 500 mm
Torneira de Água	L.300 mm, instalada no painel anti-salpicos
Prateleira	Prateleira de apoio
Controlo de Gás	Comando de joelho
Estrutura	Totalmente em aço inoxidável
Remoção de Resíduos	Bandeja de recolha de resíduos extraível

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem dos queimadores wok atmosféricos?

R: Os queimadores atmosféricos de ferro fundido proporcionam uma chama vertical intensa e uniforme, ideal para a confeção rápida e eficiente característica dos pratos wok, garantindo alta performance e controlo preciso do calor.

P: Como é que o sistema de lavagem integrado funciona e qual a sua utilidade?

R: O sistema de lavagem funciona por projeção de água no plano de trabalho rebaixado com canal posterior, facilitando a remoção de resíduos e garantindo uma superfície de trabalho sempre limpa e higiénica durante o serviço.

P: Este equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Sim, a estrutura totalmente em aço inoxidável, a base aberta e a bandeja de recolha de resíduos extraível foram desenhadas para simplificar o processo de limpeza e manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

P: O que significa o controlo de gás por comando de joelho e quais os seus benefícios?

R: O comando de joelho permite ativar e desativar o fornecimento de gás sem o uso das mãos, o que aumenta a segurança na cozinha, melhora a higiene e agiliza o controlo durante a confeção de alimentos.

P: A instalação requer alguma preparação especial?

R: Este fogão wok possui um painel posterior anti-salpicos reforçado com torneira de água instalada, o que minimiza a necessidade de acessórios adicionais e simplifica a integração na sua cozinha

professional.