

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Wok Industrial a Gás 6 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	MS1106.765.005	Modelo:	MGC06239
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	2300 x 900 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MGC06239
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Queimadores	6

Descricao Resumida

Fogão wok industrial a gás com 6 queimadores, estrutura em aço inoxidável e sistema de lavagem integrado, ideal para cozinhas de alto desempenho.

Descricao Completa

fogão wok industrial — Cozinha Wok Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este fogão robusto oferece-lhe um controlo preciso e uma performance excecional para a confeção de pratos asiáticos e salteados. A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil limpeza, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene no seu estabelecimento. Adicionalmente, as válvulas de segurança, chama piloto e termpar garantem uma operação contínua e segura, essencial para a rotina intensa da restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes com especialidade em gastronomia oriental, espaços de restauração rápida e cozinhas de hotelaria que requerem soluções de confeção de alto desempenho. A disposição dos queimadores e o plano de trabalho rebaixado com sistema de lavagem integrado facilitam a cozedura de grandes volumes de alimentos, tornando-o indispensável para serviços com elevada procura e exigência de rapidez.

Características Técnicas

Tipo	Fogão Wok Industrial
Número de Queimadores	6
Potência dos Queimadores	9.5 kW (Ø175 mm), 14 kW (Ø175 mm), 21 kW (Ø220 mm)
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 com projecção de água

Segurança	Válvulas de segurança, chama piloto e termopar
Filtro	Filtro de rede para resíduos
Painel Posterior	Anti-salpicos reforçado, altura 500 mm
Torneira de Água	L.300 mm, instalada no painel anti-salpicos
Controlo de Gás	Comando de joelho
Material da Estrutura	Totalmente em aço inoxidável
Bandeja	Extraível, para recolha de resíduos
Dimensões (LPA)	2300x900x780/1280 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de cozinha é este fogão mais adequado?

Este equipamento foi concebido especificamente para a confeção de pratos wok, sendo ideal para restaurantes asiáticos, cozinhas de hotelaria ou qualquer estabelecimento que necessite de cozedura rápida e de alta temperatura.

A limpeza do equipamento é fácil e eficiente?

Sim, o plano de trabalho em aço inoxidável rebaixado inclui um sistema de lavagem por projeção de água e um filtro de rede para resíduos, simplificando significativamente a manutenção da higiene.

Quais as características de segurança deste fogão?

Para a sua tranquilidade, o fogão está equipado com válvulas de segurança, chama piloto e termopar em cada queimador, garantindo uma operação segura e fiável.

É possível ajustar o controlo do gás de forma prática?

Absolutamente. O controlo da válvula de gás é feito através de um comando de joelho intuitivo, permitindo ao chef ajustar a intensidade da chama sem usar as mãos, o que é prático e mais higiénico.

Este fogão é indicado para a produção de grandes volumes?

Com seis queimadores de potências variáveis e uma construção robusta, este fogão wok a gás é perfeitamente adequado para lidar com as exigências de cozinhas de alto volume, mantendo a eficiência e a qualidade na confeção.