

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 a Gás com 6 Queimadores – 89 kW

Informacoes do Produto

SKU:	MS1.106.765.005	Modelo:	MGC06239
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MGC06239
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Queimadores	6
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Fogão Wok industrial a gás com 6 queimadores atmosféricos de 89 kW, estrutura em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alta performance e uso contínuo.

Descricao Completa

Fogão Wok a Gás – Produtividade e Fiabilidade para Cozinhas Profissionais

Este fogão wok industrial, ou placa wok (como é conhecido em algumas regiões), foi concebido para o ritmo acelerado e as exigências da restauração moderna. Com uma potência total de 89 kW distribuída por seis queimadores atmosféricos, este equipamento garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para a confeção de pratos orientais e outras iguarias que requerem alta temperatura e controlo preciso. A sua robustez e design funcional tornam-no na escolha ideal para chefs que procuram eficiência e durabilidade.

A estrutura integralmente em aço inoxidável e o plano de trabalho reforçado de 2.5 mm asseguram uma longa vida útil e facilidade na manutenção da higiene, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional. O comando de joelho para controlo da válvula de gás oferece uma operação ergonómica e segura, permitindo ao chef manter as mãos livres para a manipulação dos alimentos.

Aplicações

Ideal para restaurantes orientais, asiáticos, cadeias de fast-food com oferta de woks, hotéis e cozinhas industriais de grande volume. Este fogão adapta-se perfeitamente a estabelecimentos que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos rapidamente, mantendo a qualidade e o sabor. É uma ferramenta indispensável para chefs que buscam precisão e potência na confeção de pratos que dependem de altas temperaturas de cocção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	2300x900x780/1280 mm

Característica	Detalhe
Potência total a gás	89 kW
Queimadores atmosféricos	2x 9.5 kW + 2x 14 kW + 2x 21 kW
Peso	260 kg
Altura da base	780 mm
Tipo de queimadores	Ferro fundido com chama vertical
Diâmetro dos queimadores 1	Ø175 mm (9.5 kW e 14 kW)
Diâmetro dos queimadores 2	Ø220 mm (21 kW)
Segurança	Válvulas de segurança, chama piloto e termopar
Material do plano de trabalho	Aço inoxidável (espessura de 2.5 mm)
Características do plano de trabalho	Rebaixado com canal posterior e sistema de lavagem (por projeção de água)
Painel anti-salpicos	Reforçado, altura 500 mm
Torneira de água	L.300 mm, instalada no painel anti-salpicos
Controlo de gás	Comando de joelho
Estrutura	Totalmente em aço inoxidável
Recolha de resíduos	Bandeja extraível e filtro de rede
Modelo	MGC06239