

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



Hotelequip.pt

Mesa de Cozinha a Gás Profissional 6 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.001	Modelo:	F6G T6100
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F6G T6100
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores em aço inoxidável, com isqueiro e válvula de segurança. Potência total de 17.55 kW. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Esta placa de confeitão a gás de 6 queimadores, da conceituada Linha 550 / 600, é uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer cozinha que exija desempenho de alto nível. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração movimentados. A tecnologia de segurança incorporada, com isqueiro e válvula de interrupção automática do gás, oferece tranquilidade e proteção durante a utilização intensiva. Para além da segurança, o design ergonómico dos manípulos e as grelhas cromadas de fácil manutenção otimizam a experiência diária do utilizador, tornando cada refeição uma operação simples e controlada.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas de catering que procuram uma solução de confeitão versátil e potente. Este fogão industrial adapta-se perfeitamente às exigências de uma ementa variada, desde o ferver lento ao selar em alta temperatura. A sua superfície de trabalho estampada facilita a manutenção da higiene, enquanto os seus seis queimadores permitem preparar múltiplos pratos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa. É o equipamento perfeito para garantir a qualidade e a rapidez necessárias no dia a dia da hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA):	1000x600x270/480 mm
Queimadores:	3x 2.7 kW + 3x 3.15 kW
Potência Total:	17.55 kW

Característica	Detalhe
Consumo Gás (G20):	1.857 m³/h
Consumo Gás (G30/31):	1383 / 1365 g/h
Peso:	44 kg
Estrutura:	Aço inoxidável
Segurança:	Isqueiro e válvula de segurança
Grelhas:	Aço cromado (facilmente laváveis)
Manípulos:	Ergonômicos com anel de proteção anti-resíduos

Perguntas Frequentes

O fogão é adequado para que tipo de gás?

Este fogão industrial foi concebido para funcionar tanto com gás G20 como com G30/31, oferecendo versatilidade na sua instalação e utilização em diferentes cozinhas profissionais. A compatibilidade com múltiplos tipos de gás permite uma adaptação simplificada às infraestruturas existentes no seu negócio.

A limpeza dos queimadores é complicada?

Não, a manutenção é simplificada. As grelhas em aço cromado são facilmente removíveis e laváveis, tal como a zona de trabalho estampada, o que permite uma limpeza rápida e eficiente após cada serviço, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

Quais as medidas de segurança integradas no equipamento?

O equipamento dispõe de queimadores equipados com isqueiro e uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de anomalia. Esta funcionalidade primordial garante um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa, minimizando riscos de acidentes.

Este fogão pode ser utilizado em cozinhas de grande volume?

Sim, com a sua potência total de 17.55 kW e seis queimadores de alta eficiência, foi projetado para responder às necessidades de cozinhas com elevada produção. Permite a confeção simultânea de diversos pratos, otimizando o tempo e a capacidade de resposta do seu estabelecimento.

Os manípulos são resistentes ao uso contínuo?

Sim, os manípulos são ergonômicos e foram desenvolvidos para suportar o uso diário intenso em cozinhas profissionais. Além disso, possuem um anel de proteção anti-resíduos, prevenindo a acumulação de sujidade e prolongando a vida útil dos componentes.