

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 rápido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores + Forno, Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.009	Modelo:	F6GFGA M6100
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F6GFGA M6100
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores e forno multifunções integrado, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Confeção eficiente e segura.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto, vital para qualquer cozinha profissional, oferece uma solução completa para as suas necessidades de cozedura. Com seis bicos a gás de alta performance e um forno multifunções integrado, permite preparar uma variedade de pratos simultaneamente, otimizando a eficiência e o fluxo de trabalho na sua operação. Cada elemento foi concebido para suportar o uso intensivo, garantindo durabilidade e resultados consistentes que satisfazem as exigências da restauração moderna e da hotelaria exigente.

A segurança é primordial nas cozinhas de restauração, e este fogão foi construído com essa premissa em mente. Os bicos estão equipados com válvulas de segurança, que interrompem automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa. A facilidade de limpeza é outro benefício crucial, com grelhas em aço inoxidável cromado e áreas de trabalho estampadas, que simplificam a manutenção e asseguram os mais altos padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, este conjunto de confeção é a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de um equipamento versátil e com elevada capacidade de produção. A sua configuração permite uma gestão eficiente de múltiplos pedidos, desde a cozedura rápida em tacho até a preparação de assados e gratinados no forno, tornando-o indispensável para chefs que procuram excelência e fiabilidade no dia-a-dia.

Quer esteja a gerir um pequeno café ou um grande serviço de catering, este equipamento adapta-se perfeitamente, proporcionando a flexibilidade necessária para criar e inovar na sua ementa. A sua construção em aço inoxidável confere uma imagem profissional e facilita a sua integração em qualquer ambiente de cozinha, ao mesmo tempo que assegura a longevidade do investimento.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1000x600x850/960 mm
Queimadores	3x 2.7 kW + 3x 3.15 kW
Potência Total	19.6 kW
Consumo Gás (G20)	2.063 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	1542 / 1520 g/h
Dimensão do Forno	460x420x320 mm
Forno Multifunções	Gás (2 kW) com Grill (1.8 kW/230V) e Isqueiro
Peso	80 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Luz Interna	Sim
Porta Forno	Vidro duplo temperado

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste fogão industrial?

Construído em aço inoxidável e com componentes de alta qualidade, este aparelho foi concebido para uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes, minimizando a necessidade de substituições frequentes.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, as grelhas em aço cromado e as zonas de trabalho estampadas foram projetadas para facilitar a remoção de resíduos, assegurando uma limpeza rápida e eficaz de cada componente.

O forno multifunções oferece versatilidade para diversas técnicas de culinária?

Com a função de forno a gás e grill elétrico, é possível assar, gratinar e cozinhar uma ampla variedade de pratos, adaptando-se a diferentes estilos de confecção.

Quais os requisitos de instalação para este fogão e forno?

Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para assegurar a correta ligação ao fornecimento de gás e eletricidade, garantindo o funcionamento seguro e eficiente.

Como o fogão contribui para a segurança na cozinha?

Os queimadores incluem uma válvula de segurança que corta o fluxo de gás em caso de extinção acidental da chama, prevenindo fugas e aumentando a segurança operacional.