

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores Linha 700 - 1100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.005M	Modelo:	F6G T7110 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	64 kg	Dimensões:	1100 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F6G T7110 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm

Linha	550, 600, 700, 900
Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de alta potência (42 kW total) e construção em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de confeção, concebido especificamente para cozinhas profissionais, destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. Equipado com seis queimadores potentes, oferece a versatilidade necessária para preparar uma vasta gama de pratos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. As grelhas esmaltadas em ferro fundido são resistentes e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando a manutenção e a higiene diária.

Cada queimador inclui um sistema de segurança avançado que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama ou sobreaquecimento, assegurando um ambiente de trabalho seguro. A chama auto-estabilizadora e a chama piloto garantem um arranque rápido e um controlo preciso da temperatura, elevando a eficiência da sua equipa na cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução ideal para restaurantes de média a grande dimensão, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor da restauração que exija um equipamento de confeção fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de gestão de múltiplos cozinhados em simultâneo torna-o indispensável para serviços de almoço e jantar com grande volume de clientes. Pode ser utilizado para saltear, cozer, ferver e brasear, adaptando-se a diversas técnicas culinárias. A robustez da estrutura e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha prática para ambientes de cozinha intensiva, garantindo que a sua bancada de trabalho se mantém sempre funcional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1100x720x250/325 mm
Número de Queimadores	6
Potência por Queimador	7 kW
Potência Total	42 kW
Consumo Gás (G20)	4.441 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	2836 / 2795 g/h
Peso	64 kg
Material da Estrutura Externa	Aço Inoxidável
Material Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Grelhas	Esmaltadas em ferro fundido (próprias para máquina de lavar loiça)
Sistema de Segurança	Válvulas com interrupção de gás em caso de extinção de chama ou temperatura excessiva
Tipo de Chama	Dupla chama, auto-estabilizadora, chama piloto

Perguntas Frequentes

Qual a recomendação para a instalação deste fogão?

Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo o cumprimento de todas as normas de segurança relativas a equipamentos a gás em cozinhas profissionais. A ventilação adequada do espaço é fundamental para o bom funcionamento e segurança.

É possível converter este equipamento para outro tipo de gás?

Este equipamento é configurado para gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31). Caso necessite de conversão para outro tipo de gás, é aconselhável contactar um técnico especializado, que poderá realizar a adaptação necessária com os componentes corretos.

Como posso garantir a durabilidade e higiene da bancada em inox?

A bancada em inox AISI 304 estampado é resistente à corrosão e fácil de limpar. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e um pano macio para evitar riscos, preservando assim o brilho e as qualidades higiénicas do material a longo prazo.

As grelhas em ferro fundido são um problema para a limpeza?

Não, as grelhas em ferro fundido esmaltadas foram concebidas para serem lavadas na máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente a sua limpeza e manutenção diária. Um cuidado regular assegura a sua conservação por muitos anos.

Este fogão é adequado para um restaurante com grande volume de produção?

Sim, com seis queimadores de 7 kW cada e uma potência total de 42 kW, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas de alta demanda, onde a rapidez e a capacidade de confeção são cruciais para o bom funcionamento do serviço. A sua robustez garante um desempenho consistente.