

# 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 GN2/1, Linha 700

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                     |
|--------|-----------------|------------|---------------------|
| SKU:   | MS1140.220.012M | Modelo:    | F6GFGA M7110 NV     |
| Marca: | MAGNUS          | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 125 kg          | Dimensões: | 1100 x 720 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                    |
|------------|--------------------|
| Marca      | MAGNUS             |
| Modelo     | F6GFGA M7110 NV    |
| Energia    | Elétrico, Gás      |
| Instalação | De Chão            |
| Linha      | 550, 600, 700, 900 |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Nº de Queimadores | 6     |
| Tipo              | Fogão |

## Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores e forno GN2/1, construído em aço inoxidável robusto para cozinhas profissionais. Altamente eficiente e seguro.

## Descricao Completa

### Termos de Confeção Essenciais — Principais Vantagens

Este equipamento de cozinha industrial é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade. Concebida para confeccionar uma variedade de pratos, esta unidade robusta combina a potência de seis bicos a gás com um forno espaçoso, permitindo otimizar o espaço e tempo na sua cozinha. A construção em aço inoxidável assegura não só uma higiene impecável, como também uma longa vida útil, resistindo às exigências diárias de um ambiente profissional.

A segurança é uma prioridade, com o sistema de válvulas que interrompe o fornecimento de gás em caso de anomalia, oferecendo tranquilidade durante o funcionamento. Além disso, os seus queimadores de dupla chama proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, essencial para resultados culinários de excelência. Este fogão com forno integrado é um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional de alto rendimento.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que exija um equipamento versátil e de alta performance. A sua capacidade de cozinhar em grande volume e o forno de formato Gastronorm GN2/1 fazem dele uma ferramenta indispensável para chefs e equipas de cozinha que necessitam de preparar refeições complexas e em quantidade. O armário inferior oferece um espaço de arrumação prático, podendo ser adaptado para guias de tabuleiros GN1/1, aumentando a funcionalidade e o fluxo de trabalho.

Este fogão profissional de 6 bocas é uma peça central em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de múltiplas funcionalidades. Permite assar, cozer e manter alimentos quentes simultaneamente, tornando-o extremamente eficiente para gerir picos de trabalho. A sua versatilidade garante que a sua equipa terá sempre as ferramentas certas para qualquer desafio culinário.

## Características Técnicas

| Característica                     | Detalhe                                                                        |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Estrutura Externa                  | Aço Inoxidável                                                                 |
| Pés                                | Reguláveis (150 a 200mm)                                                       |
| Zona de Trabalho                   | Inox AISI 304 estampado                                                        |
| Grelhas                            | Ferro fundido esmaltado (próprias para máquina de lavar loiça)                 |
| Sistema de Segurança               | Válvulas com interrupção de gás por extinção de chama ou temperatura excessiva |
| Queimadores                        | Dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto                          |
| Tipo de Forno                      | Gás GN2/1                                                                      |
| Potência do Forno                  | 6 kW                                                                           |
| Isolamento do Forno                | Excelente isolamento térmico                                                   |
| Queimadores do Forno               | Aço Inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro                              |
| Câmara do Forno                    | Aço Inox com base esmaltada                                                    |
| Porta do Forno                     | Dupla parede em aço Inox                                                       |
| Armário                            | Com possibilidade de instalação de guias para tabuleiros GN1/1                 |
| Dimensões (LPA)                    | 1100x720x850/930 mm                                                            |
| Potência Queimadores (individuais) | 6x 7 kW                                                                        |
| Potência Total                     | 48 kW                                                                          |
| Consumo Gás (G20)                  | 5.075 m³/h                                                                     |
| Consumo Gás (G30/31)               | 3309 / 3261 g/h                                                                |
| Dimensão do Forno                  | 560x630x300 mm                                                                 |
| Peso                               | 125 kg                                                                         |

## Perguntas Frequentes

**1. Este fogão a gás é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência, como restaurantes, hotéis e grandes refeitórios, onde a capacidade e a versatilidade são cruciais para o bom funcionamento.

**2. Quais são as vantagens dos queimadores de dupla chama?**

Os queimadores de dupla chama proporcionam uma distribuição de calor mais eficiente e um aquecimento rápido, o que otimiza o tempo de confeção e garante resultados uniformes em todos os pratos.

**3. É possível utilizar tabuleiros Gastronorm no forno e no armário?**

Sim, o forno é compatível com tabuleiros GN2/1 e o armário inferior foi concebido para permitir a instalação de guias para tabuleiros GN1/1, maximizando a sua funcionalidade.

**4. Como é assegurada a segurança na utilização deste equipamento?**

A segurança é garantida por válvulas com sistema de segurança que interrompem automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se extinga ou em situações de temperatura excessiva.

**5. A limpeza e manutenção deste fogão são complicadas?**

Não, a sua construção em aço inoxidável e as grelhas esmaltadas em ferro fundido, laváveis na máquina, facilitam imenso a limpeza e a manutenção diária, contribuindo para a higiene da cozinha.