

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 a Gás Linha 700 com 6 Queimadores e Forno Maxi a Gás

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.011M	Modelo:	F6GFGM M7110 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	1100 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F6GFGM M7110 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 700, 900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 6 queimadores potentes e forno a gás maxi. Ideal para uso intensivo em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

fogão a gás profissional — Cozinhar com Eficiência — Principais Vantagens

Descubra a combinação ideal de versatilidade e robustez com este fogão profissional, concebido para cozinhas de alta exigência. A sua configuração com seis queimadores potentes e um forno espaçoso permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa. Construído em aço inoxidável de elevada qualidade, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente de restauração movimentado. A segurança é primordial, com um sistema que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, proporcionando tranquilidade durante a operação.

Este equipamento culinário distingue-se pela sua eficiência energética e pelo design que facilita a limpeza diária, contribuindo para a higiene e poupança de tempo na sua cozinha. As grelhas em ferro fundido esmaltado são robustas e compatíveis com máquinas de lavar loiça, simplificando ainda mais as tarefas de limpeza. O controlo preciso da temperatura e a distribuição uniforme do calor nos queimadores são cruciais para resultados impecáveis em cada confeção.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de média a grande dimensão, este aparelho de confeção adapta-se perfeitamente a cozinhas com elevada produção diária. A sua capacidade de resposta a picos de trabalho torna-o um recurso valioso para a criação de ementas variadas e complexas. Tanto para cozeduras rápidas nos queimadores como para assados lentos no forno, este fogão oferece a fiabilidade e o desempenho que a sua cozinha profissional exige.

Este equipamento é a solução ideal para chefs que procuram um parceiro de confeção fiável e de alto desempenho. A sua presença numa cozinha profissional assegura a capacidade de resposta a qualquer desafio culinário, desde a preparação de pratos clássicos até às inovações gastronómicas. Garanta a excelência e a celeridade no serviço, essenciais para a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1100x720x850/930 mm
Número de Queimadores	6
Potência por Queimador	7 kW
Potência Total	50 kW
Consumo Gás (G20)	5.287 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	3467 / 3416 g/h
Dimensão do Forno	770x640x360 mm
Peso	115 kg
Estrutura Externa	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina
Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Válvulas	Com sistema de segurança (interrupção do gás)
Queimadores	Dupla chama, auto-estabilizadora, chama piloto
Forno MAXI a Gás	8 kW, excelente isolamento, queimadores em inox, câmara em inox com base esmaltada, porta dupla parede em inox

Perguntas Frequentes

1. Este fogão é adequado para cozinhas com produção intensiva?

Sim, com seis queimadores potentes e um forno de grandes dimensões, este fogão foi concebido para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais de elevada produção, garantindo eficiência e rapidez.

2. Quais são as vantagens do sistema de segurança das válvulas?

O sistema de segurança das válvulas previne acidentes, interrompendo automaticamente o

fornecimento de gás caso a chama se apague ou a temperatura se torne excessiva, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro.

3. É fácil limpar as grelhas do fogão?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são removíveis e podem ser lavadas na máquina de loiça, simplificando significativamente o processo de limpeza diária.

4. Qual é a potência do forno a gás?

O forno a gás MAXI tem uma potência de 8 kW, garantindo um aquecimento rápido e uma cozedura eficiente, complementado por um excelente isolamento térmico para otimizar o consumo.

5. Os pés do fogão são ajustáveis?

Sim, os pés são reguláveis em altura, entre 150 e 200mm, permitindo adaptar o fogão à altura ideal de trabalho e compensar desníveis no pavimento da sua cozinha.