

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

Fogão a Gás Profissional 6 Queimadores Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.023M	Modelo:	E6G M7110 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	1100 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	E6G M7110 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 700, 900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás industrial de 6 queimadores, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 33 kW, com sistema de segurança e pés reguláveis.

Descricao Completa

Fogão a gás profissional — Fogão a Gás — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este fogão a gás de 6 queimadores oferece a robustez e a eficiência de que necessita. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os queimadores em fundição cromada, equipados com espalhador de dupla chama e chama auto-estabilizadora, proporcionam um cozinhado uniforme e de alta performance. A segurança é primordial, com um sistema que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, protegendo o seu investimento e a sua equipa. Este equipamento modular adapta-se perfeitamente aos seus requisitos de espaço e produção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha comercial.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a cantinas, hotéis e pastelarias que exigem agilidade e fiabilidade. A versatilidade dos seus 6 bicos permite a preparação simultânea de diversos pratos, tornando-o indispensável em horas de ponta. A sua integração na linha de confeção garante uma cozinha harmoniosa e funcional, preparada para qualquer desafio culinário. É uma escolha excelente para chefes que procuram um aparelho de confeção robusto, eficiente e seguro, capaz de suportar as exigências diárias de uma operação intensiva.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1100x720x850/930 mm
Queimadores	6x 5.5 kW

Potência total	33 kW
Consumo gás (G20)	3.492 m3/h
Consumo gás (G30/31)	2838 / 2796 g/h
Peso	90 kg
Estrutura externa	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Zona de trabalho	Inox estampado AISI 304
Grelhas	Aço cromado
Válvulas	Sistema de segurança com interrupção de gás
Queimadores	Fundição cromada c/ dupla chama, auto-estabilizadora e chama piloto

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume?

Sim, com 6 queimadores de alta potência (5.5 kW cada) e a sua estrutura robusta, é perfeitamente adequado para cozinhas com elevada produção, garantindo um desempenho consistente em ambientes exigentes.

Qual a importância do sistema de segurança das válvulas?

O sistema de segurança das válvulas é crucial para a segurança na sua cozinha. Interrompe automaticamente o fornecimento de gás se a chama se extinguir ou se a temperatura exceder, minimizando riscos de acidentes.

Os queimadores são de fácil limpeza?

Sim, os queimadores em fundição cromada e as grelhas em aço cromado foram concebidos para uma limpeza rápida e eficiente, permitindo manter os padrões de higiene necessários em qualquer estabelecimento profissional.

Quais os benefícios dos pés reguláveis?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão entre 150 e 200mm. Esta funcionalidade é essencial para nivelar o equipamento em superfícies irregulares e para se adaptar à ergonomia da sua equipa e ao design da cozinha.

Posso integrar este equipamento com outros da mesma linha?

Sim, este fogão faz parte da linha 700 da Magnus, o que significa que é projetado para ser compatível e integrar-se harmoniosamente com outros equipamentos da mesma série, criando uma superfície de trabalho uniforme e eficiente.