

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 Industrial a Gás 6 Queimadores Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.003M	Modelo:	F6G M9120 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F6G M9120 NV
Energia	Elétrico, Gás
Linha	550, 600, 900
N° de Queimadores	6

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores, estrutura em aço inoxidável e pés reguláveis. Eficiência e segurança para horeca.

Descricao Completa

fogão a gás industrial — Cozinha Potente — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, este fogão industrial a gás de seis queimadores é uma solução robusta para cozinhas profissionais exigentes. A sua estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, crucial em ambientes de volume elevado. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, garantindo estabilidade e ergonomia para a sua equipa. Este equipamento oferece uma performance superior para a confeção diária de pratos, suportando ritmos de produção intensos com fiabilidade.

Equipado com válvulas de segurança avançadas, este aparelho assegura a interrupção imediata do fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, protegendo o seu negócio e os seus colaboradores. Os queimadores com espalhador de dupla chama e chama piloto garantem uma distribuição de calor homogénea e eficiente, ideal para os cozinhados mais delicados ou para ferver grandes quantidades. A zona de trabalho em inox AISI 304 estampado simplifica a higiene e manutenção, prolongando a vida útil do fogão.

Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho de confeção é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram uma solução de cozinha de alta performance. A sua capacidade de seis queimadores permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É perfeito para cozinhas que necessitam de fiabilidade e resistência para um uso contínuo, garantindo pratos sempre perfeitos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Estrutura externa	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça
Zona de trabalho	Inox AISI 304 estampado
Sistema de segurança	Válvulas com interrupção de gás em caso de extinção de chama ou temperatura excessiva
Queimadores	Espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora, chama piloto
Base	Aberta
Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm

Perguntas Frequentes

Este fogão pode ser utilizado com gás natural ou propano?

Sim, este fogão industrial é compatível com ambos os tipos de gás, natural e propano, mediante a devida adaptação e instalação por um técnico qualificado. Por favor, especifique o tipo de gás no momento da compra ou contacte o nosso apoio técnico para mais detalhes.

As grelhas de ferro fundido são resistentes e fáceis de limpar?

As grelhas são fabricadas em ferro fundido esmaltado, o que lhes confere elevada resistência e durabilidade. Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, facilitando significativamente a limpeza e manutenção diária após a utilização.

Qual a importância do sistema de segurança com válvulas?

O sistema de segurança com válvulas é fundamental para prevenir acidentes na cozinha. Interrompe automaticamente o fornecimento de gás se a chama se apagar ou se a temperatura exceder os limites seguros, garantindo a proteção dos utilizadores e do ambiente.

Os queimadores com dupla chama e chama piloto oferecem vantagens?

Sim, os queimadores com dupla chama asseguram uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, ideal para diferentes tipos de cozinhados. A chama piloto facilita o acendimento rápido e seguro, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha profissional.

Este fogão é adequado para cozinhas com muito espaço ou é compacto?

Com dimensões de 1200x900x850/925 mm, este equipamento é projetado para cozinhas profissionais de médio a grande porte, onde o espaço não é uma limitação e se exige alta capacidade de confeção. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura para se integrar perfeitamente no seu espaço de trabalho.