

# 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 + Forno Maxi

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                     |
|--------|-----------------|------------|---------------------|
| SKU:   | MS1110.220.021M | Modelo:    | F6GFGM M9120 NV     |
| Marca: | Magnus          | EAN:       | N/D                 |
|        |                 | Dimensões: | 1200 x 900 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Marca      | Magnus          |
| Modelo     | F6GFGM M9120 NV |
| Energia    | Elétrico, Gás   |
| Instalação | De Chão         |
| Linha      | 550, 600, 900   |

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

## Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores com forno MAXI integrado. Ideal para cozinhas profissionais, combinando eficiência e segurança.

## Descricao Completa

### fogão industrial a gás — Fogão a Gás – Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este fogão industrial central a gás oferece uma solução robusta e eficiente para a confeção de múltiplos pratos em simultâneo. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os seis potentes queimadores com dupla chama permitem um controlo preciso da temperatura. A integração de um forno MAXI a gás de 10 kW, com excelente isolamento térmico e interior em aço inoxidável, assegura a uniformidade na cozedura e assados.

A segurança é prioridade, contando com um sistema que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou sobreaquecimento. As grelhas esmaltadas em ferro fundido são resistentes e aptas a máquinas de lavar louça, simplificando a manutenção e a higiene. Um equipamento indispensável para estabelecimentos que procuram otimizar a sua capacidade de produção.

Este aparelho de confeção foi idealizado para uma utilização intensiva, proporcionando uma ferramenta fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta às exigências da restauração e hotelaria torna-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados até hotéis com menus variados.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes que exigem um alto volume de produção, este fogão com forno integrado é ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde guisados e molhos em panelas nas suas seis bocas, até assados de grande formato ou gratinados no forno MAXI. A capacidade de resposta é crucial para serviços de almoço e jantar movimentados. Será uma adição valiosa para o seu negócio.

Em cozinhas de hotelaria, este equipamento multifuncional adapta-se perfeitamente, permitindo gerir as necessidades de pequenos-almoços, almoços e jantares, bem como eventos e banquetes. A

versatilidade da placa de cozedura e do forno garante que a sua equipa terá sempre os meios para surpreender os clientes no dia a dia.

Também se integra em refeitórios institucionais, como escolas ou hospitais, onde a eficiência e a capacidade de cozinhar para um grande número de pessoas são essenciais. A sua durabilidade e facilidade de manutenção são fatores importantes para ambientes que requerem padrões de higiene rigorosos.

**Características Técnicas**

| Característica    | Detalhe                                                      |
|-------------------|--------------------------------------------------------------|
| Estrutura Externa | Aço inoxidável                                               |
| Pés               | Reguláveis de 150 a 200 mm                                   |
| Grelhas           | Esmaltadas em ferro fundido, laváveis em máquina             |
| Zona de Trabalho  | Aço inox AISI 304 estampado                                  |
| Válvulas          | Sistema de segurança com interrupção de gás                  |
| Queimadores       | Espalhador de dupla chama, auto-estabilizadora, chama piloto |
| Potência Forno    | 10 kW                                                        |
| Isolamento Forno  | Excelente isolamento térmico                                 |
| Queimadores Forno | Aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro            |
| Câmara Forno      | Aço inox com base esmaltada                                  |
| Porta Forno       | Dupla parede em aço inox                                     |
| Guias Forno       | 3 guias em aço inox                                          |
| Dimensões (LPA)   | 1200x900x850/925 mm                                          |

**Perguntas Frequentes**

**Qual a dimensão do forno e a sua capacidade?**

O forno MAXI tem uma potência de 10 kW e é projetado para acomodar grandes volumes de confeção, sendo ideal para assados e gratinados em cozinhas com exigências elevadas.

**As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça industrial?**

Sim, as grelhas esmaltadas em ferro fundido são robustas e podem ser facilmente limpas numa máquina de lavar loiça, otimizando a higiene e a manutenção diária.

**Este equipamento possui sistemas de segurança?**

Sim, o fogão incorpora um sistema de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás na eventualidade de a chama se extinguir ou de haver um excesso de temperatura, garantindo a sua tranquilidade.

**É possível regular a altura dos pés?**

Os pés do fogão são reguláveis numa faixa de 150 a 200 mm, permitindo um ajuste preciso para se adaptar à ergonomia da sua cozinha profissional.

**O fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

Este fogão industrial é altamente recomendado para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitem de um equipamento de confeção potente e versátil.