

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1130.220.004C	Modelo:	MG698XXL
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	99 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MG698XXL
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores, Linha 900, com 1200x900x250 mm. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferece potência e durabilidade.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão a Gás — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este equipamento de confeção central em aço inoxidável robusto oferece durabilidade e higiene superiores. Desfrute da facilidade de limpeza e da resistência à corrosão, essenciais em ambientes profissionais de ritmo acelerado.

Os manípulos ergonómicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, garantem uma operação segura e precisa, mesmo durante os períodos de maior afluência. O acesso frontal a todos os componentes funcionais simplifica a manutenção, minimizando o tempo de inatividade da sua cozinha.

Com um design pensado para a eficiência, este fogão topo de gama integra uma chaminé em aço inoxidável de estética cuidada e prática, e um anti-salpico ergonómico curvado que contribui para um ambiente de trabalho mais organizado e limpo.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, refeitórios e catering, esta placa de cozedura a gás é perfeita para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e guisados a grelhados e frituras. A sua configuração permite uma versatilidade excecional, fundamental para ementas diversificadas e serviços de elevada procura. Contribui ainda para a produtividade da sua equipa, uma vez que o design inteligente da estrutura permite manobrar os utensílios com segurança e eficácia. Garante resultados consistentes e de alta qualidade e rapidez na confeção dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Descrição
----------------	-----------

Dimensões (LPA)	1200x900x250 mm
Alimentação	Gás
Queimadores	3x 7 kW + 3x 11 kW
Potência total	54 kW
Peso	99 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Anti-salpico	Ergonómico curvado
Manípulos	Ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras
Acesso a Componentes	Frontal
Ligações a Redes	Espaço posterior disponível
Chaminés	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a potência total deste fogão?

A potência total deste fogão é de 54 kW, distribuída por seis queimadores de diferentes intensidades, o que garante um desempenho excecional para diversas necessidades culinárias.

É fácil limpar este equipamento?

Sim, o design em aço inoxidável e as superfícies lisas, juntamente com o anti-salpico ergonómico e os manípulos com proteção anti-gorduras, tornam a limpeza e manutenção diárias extremamente simples e rápidas.

Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume?

Absolutamente. Com seis queimadores potentes e uma estrutura robusta em aço inoxidável, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas industriais e estabelecimentos com alta demanda de produção.

Como são feitas as ligações às redes técnicas (gás, etc.)?

O fogão possui um espaço convenientemente localizado na parte posterior, facilitando as ligações seguras e organizadas às redes técnicas, assegurando uma instalação eficiente.

Os componentes internos são de fácil acesso para manutenção?

Sim, a conceção inovadora deste fogão permite um acesso fácil a todos os componentes funcionais pela parte frontal dos módulos. Isso simplifica significativamente as tarefas de inspeção e manutenção.