

# 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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores Linha 700 - 1100 mm

### Informacoes do Produto

|               |                 |                   |                     |
|---------------|-----------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1140.220.005M | <b>Modelo:</b>    | F6G T7110 NV        |
| <b>Marca:</b> | MAGNUS          | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
| <b>Peso:</b>  | 64 kg           | <b>Dimensões:</b> | 1100 x 720 x 250 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | MAGNUS       |
| <b>Modelo</b> | F6G T7110 NV |

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de alta potência (42 kW total) e construção em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de confeitaria, concebido especificamente para cozinhas profissionais, destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. Equipado com seis queimadores potentes, oferece a versatilidade necessária para preparar uma vasta gama de pratos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. As grelhas esmaltadas em ferro fundido são resistentes e podem ser lavadas na máquina de lavar louça, simplificando a manutenção e a higiene diária.

Cada queimador inclui um sistema de segurança avançado que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama ou sobreaquecimento, assegurando um ambiente de trabalho seguro. A chama auto-estabilizadora e a chama piloto garantem um arranque rápido e um controlo preciso da temperatura, elevando a eficiência da sua equipa na cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução ideal para restaurantes de média a grande dimensão, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor da restauração que exija um equipamento de confeitaria fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de gestão de múltiplos cozinhados em simultâneo torna-o indispensável para serviços de almoço e jantar com grande volume de clientes. Pode ser utilizado para saltear, cozer, ferver e brasear, adaptando-se a diversas técnicas culinárias. A robustez da estrutura e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha prática para ambientes de cozinha intensiva, garantindo que a sua bancada de trabalho se mantém sempre funcional.

### Características Técnicas

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| <b>Dimensões (LPA)</b>        | 1100x720x250/325 mm     |
| <b>Número de Queimadores</b>  | 6                       |
| <b>Potência por Queimador</b> | 7 kW                    |
| <b>Potência Total</b>         | 42 kW                   |
| <b>Consumo Gás (G20)</b>      | 4.441 m <sup>3</sup> /h |
| <b>Consumo Gás (G30/31)</b>   | 2836 / 2795 g/h         |
| <b>Peso</b>                   | 64 kg                   |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Material da Estrutura Externa</b> | Aço Inoxidável  |
| <b>Material Zona de Trabalho</b>     | Inox AISI 304 estampado   |
| <b>Grelhas</b>                       | Esmaltadas em ferro fundido (próprias para máquina de lavar loiça)                    |
| <b>Sistema de Segurança</b>          | Válvulas com interrupção de gás em caso de extinção de chama ou temperatura excessiva |
| <b>Tipo de Chama</b>                 | Dupla chama, auto-estabilizadora, chama piloto  |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a recomendação para a instalação deste fogão?**

Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo o cumprimento de todas as normas de segurança relativas a equipamentos a gás em cozinhas profissionais. A ventilação adequada do espaço é fundamental para o bom funcionamento e segurança.

### **É possível converter este equipamento para outro tipo de gás?**

Este equipamento é configurado para gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31). Caso necessite de conversão para outro tipo de gás, é aconselhável contactar um técnico especializado, que poderá realizar a adaptação necessária com os componentes corretos.

### **Como posso garantir a durabilidade e higiene da bancada em inox?**

A bancada em inox AISI 304 estampado é resistente à corrosão e fácil de limpar. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e um pano macio para evitar riscos, preservando assim o brilho e as qualidades higiénicas do material a longo prazo.

### **As grelhas em ferro fundido são um problema para a limpeza?**

Não, as grelhas em ferro fundido esmaltadas foram concebidas para serem lavadas na máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente a sua limpeza e manutenção diária. Um cuidado regular assegura a sua conservação por muitos anos.

### **Este fogão é adequado para um restaurante com grande volume de produção?**

Sim, com seis queimadores de 7 kW cada e uma potência total de 42 kW, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas de alta demanda, onde a rapidez e a capacidade de confeção são cruciais para o bom funcionamento do serviço. A sua robustez garante um desempenho consistente.