

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Linha 700: 6 Bicos e 42 kW de Potência

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.005M	Modelo:	F6G T7110 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F6G T7110 NV

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de bancada Linha 700, com 6 bicos de 7 kW cada (42 kW total). Dimensões: 1100x720 mm. Ideal para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Fogão a Gás Linha 700 — Principais Vantagens

Este fogão industrial (também conhecido como placa profissional), com a sua robusta estrutura externa em aço inoxidável, foi desenhado para as exigências mais elevadas da restauração e hotelaria. Proporciona durabilidade e resistência à corrosão, assegurando um desempenho consistente em ambientes de cozinha intensivos. A superfície de trabalho em inox AISI 304 estampado facilita a limpeza e promove a higiene, aspetos cruciais em qualquer estabelecimento HORECA.

Equipado com 6 queimadores potentes, este fogão de bancada oferece uma capacidade de cocção superior, ideal para cozinhas movimentadas. As grelhas esmaltadas em ferro fundido, compatíveis com máquina de lavar louça, garantem uma distribuição uniforme do calor e uma manutenção simplificada. A segurança é uma prioridade, com válvulas que interrompem o fornecimento de gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Os queimadores com espalhador de dupla chama e chama auto-estabilizadora asseguram uma eficiência energética otimizada e um controlo preciso da temperatura. A chama piloto facilita o acendimento rápido, tornando este equipamento uma escolha fiável e de alto desempenho para chefs e cozinheiros que procuram máxima produtividade e segurança na sua cozinha profissional.

Aplicações

Este fogão a gás é a solução ideal para restaurantes de média a grande dimensão, hotéis, refeitórios, pastelarias e bares com grande volume de produção. A sua configuração de 6 queimadores e alta potência total permite confeccionar múltiplos pratos simultaneamente, otimizando o tempo de serviço em horas de pico. Perfeito para cozinhas que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a cocção diária de alimentos.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LPA)	1100x720x250/325 mm
Número de queimadores	6
Potência por queimador	7 kW
Potência total	42 kW
Consumo de gás (G20)	4.441 m³/h
Consumo de gás (G30/31)	2836 / 2795 g/h
Peso	64 kg
Material da estrutura	Aço inoxidável
Material da superfície de trabalho	Inox AISI 304 estampado
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina
Segurança	Válvulas com sistema de segurança e chama piloto