

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: 04/07/2026

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 GN2/1, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.012M	Modelo:	F6GFGA M7110 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	1100 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F6GFGA M7110 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores e forno GN2/1, construído em aço inoxidável robusto para cozinhas profissionais. Altamente eficiente e seguro.

Descricao Completa

Termos de Confeção Essenciais — Principais Vantagens

Este equipamento de cozinha industrial é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade. Concebida para confeccionar uma variedade de pratos, esta unidade robusta combina a potência de seis bicos a gás com um forno espaçoso, permitindo otimizar o espaço e tempo na sua cozinha. A construção em aço inoxidável assegura não só uma higiene impecável, como também uma longa vida útil, resistindo às exigências diárias de um ambiente profissional.

A segurança é uma prioridade, com o sistema de válvulas que interrompe o fornecimento de gás em caso de anomalia, oferecendo tranquilidade durante o funcionamento. Além disso, os seus queimadores de dupla chama proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, essencial para resultados culinários de excelência. Este fogão com forno integrado é um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional de alto rendimento.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que exija um equipamento versátil e de alta performance. A sua capacidade de cozinhar em grande volume e o forno de formato Gastronorm GN2/1 fazem dele uma ferramenta indispensável para chefs e equipas de cozinha que necessitam de preparar refeições complexas e em quantidade. O armário inferior oferece um espaço de arrumação prático, podendo ser adaptado para guias de tabuleiros GN1/1, aumentando a funcionalidade e o fluxo de trabalho.

Este fogão profissional de 6 bocas é uma peça central em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de múltiplas funcionalidades. Permite assar, cozer e manter alimentos quentes simultaneamente, tornando-o extremamente eficiente para gerir picos de trabalho. A sua versatilidade garante que a sua equipa terá sempre as ferramentas certas para qualquer desafio culinário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura Externa	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Pés	Reguláveis (150 a 200mm)
Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Grelhas	Ferro fundido esmaltado (próprias para máquina de lavar loiça)
Sistema de Segurança	Válvulas com interrupção de gás por extinção de chama ou temperatura excessiva
Queimadores	Dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto
Tipo de Forno	Gás GN2/1
Potência do Forno	6 kW
Isolamento do Forno	Excelente isolamento térmico
Queimadores do Forno	Aço Inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro
Câmara do Forno	Aço Inox com base esmaltada
Porta do Forno	Dupla parede em aço Inox
Armário	Com possibilidade de instalação de guias para tabuleiros GN1/1
Dimensões (LPA)	1100x720x850/930 mm
Potência Queimadores (individuais)	6x 7 kW
Potência Total	48 kW
Consumo Gás (G20)	5.075 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	3309 / 3261 g/h
Dimensão do Forno	560x630x300 mm
Peso	125 kg

Perguntas Frequentes

1. Este fogão a gás é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência, como restaurantes, hotéis e grandes refeitórios, onde a capacidade e a versatilidade são cruciais para o bom funcionamento.

2. Quais são as vantagens dos queimadores de dupla chama?

Os queimadores de dupla chama proporcionam uma distribuição de calor mais eficiente e um aquecimento rápido, o que otimiza o tempo de confecção e garante resultados uniformes em todos os pratos.

3. É possível utilizar tabuleiros Gastronorm no forno e no armário?

Sim, o forno é compatível com tabuleiros GN2/1 e o armário inferior foi concebido para permitir a instalação de guias para tabuleiros GN1/1, maximizando a sua funcionalidade.

4. Como é assegurada a segurança na utilização deste equipamento?

A segurança é garantida por válvulas com sistema de segurança que interrompem automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se extinga ou em situações de temperatura excessiva.

5. A limpeza e manutenção deste fogão são complicadas?

Não, a sua construção em aço inoxidável e as grelhas esmaltadas em ferro fundido, laváveis na máquina, facilitam imenso a limpeza e a manutenção diária, contribuindo para a higiene da cozinha.