

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



Hotelequip.pt

Fogão a Gás Linha 700: 6 Queimadores e Forno Maxi a Gás

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.011M	Modelo:	F6GFGM M7110 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F6GFGM M7110 NV

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 6 queimadores (42kW) e forno maxi a gás (8kW). Dimensões: 1100x720x850/930 mm. Ideal HORECA.

Descricao Completa

fogão a gás profissional — Fogões a Gás Linha 700 — Principais Vantagens

Este fogão profissional (também conhecido como placa de cozedura) foi concebido para o ambiente exigente da restauração e hotelaria. A sua robustez, aliada à eficiência energética, garante um desempenho superior e uma durabilidade prolongada, essencial para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. A segurança é primordial, com um sistema que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

A estrutura externa e os pés são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de limpar, assegurando padrões de higiene impecáveis e uma longevidade excepcional. Os pés, reguláveis entre 150 e 200mm, permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, garantindo estabilidade e ergonomia. As grelhas esmaltadas em ferro fundido são robustas e compatíveis com máquinas de lavar louça, simplificando a manutenção diária.

A zona de trabalho em inox AISI 304 estampado é contínua e facilita a limpeza, impedindo o acúmulo de sujidade e resíduos. Os queimadores, com espalhador de dupla chama e chama auto-estabilizadora, proporcionam uma distribuição uniforme do calor, otimizando a cozedura e reduzindo o consumo de gás. A presença de uma chama piloto contribui para uma ignição rápida e segura.

O forno MAXI a gás de 8 kW, com excelente isolamento térmico, coze de forma homogénea, ideal para pratos que requerem temperaturas precisas e constantes. A câmara interna em aço inox com base esmaltada e a porta com dupla parede em aço inox garantem uma retenção de calor superior e uma limpeza sem esforço.

Aplicações

Este fogão a gás é a solução ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, refeitórios e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de elevado rendimento e fiabilidade. A sua capacidade de 6 queimadores, combinada com um potente forno maxi a gás, permite a confeção simultânea de múltiplos pratos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É perfeito para preparar grandes quantidades de alimentos, desde molhos e

acompanhamentos até assados e gratinados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1100x720x850/930 mm
Queimadores	6x 7 kW
Potência Total	50 kW
Consumo Gás (G20)	5.287 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	3467 / 3416 g/h
Dimensão do Forno	770x640x360 mm
Peso	115 kg
Material Exterior	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis (150-200mm)
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina
Zona de Cozedura	Inox AISI 304 estampado
Segurança	Válvulas com sistema de segurança contra extinção de chama ou temperatura excessiva
Queimadores	Dupla chama, auto-estabilizadora, chama piloto
Forno	MAXI a gás, 8 kW, queimadores em inox, câmara em inox, base esmaltada, porta dupla parede