

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão a Gás Profissional 6 Queimadores Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1140.220.023M	<b>Modelo:</b>	E6G M7110 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	90 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 720 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	E6G M7110 NV

### Descricao Resumida

Fogão a gás industrial de 6 queimadores, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 33 kW, com sistema de segurança e pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Fogão a gás profissional — Fogão a Gás — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este fogão a gás de 6 queimadores oferece a robustez e a eficiência de que necessita. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os queimadores em fundição cromada, equipados com espalhador de dupla chama e chama auto-estabilizadora, proporcionam um cozinhado uniforme e de alta performance. 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. Este equipamento modular adapta-se perfeitamente aos seus requisitos de espaço e produção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha comercial.

### Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a cantinas, hotéis e pastelarias que exigem agilidade e fiabilidade. A versatilidade dos seus 6 bicos permite a preparação simultânea de diversos pratos, tornando-o indispensável em horas de ponta. A sua integração na linha de confeção garante uma cozinha harmoniosa e funcional, preparada para qualquer desafio culinário. É uma escolha excelente para chefes que procuram um aparelho de confeção robusto, eficiente e seguro, capaz de suportar as exigências diárias de uma operação intensiva.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	1100x720x850/930 mm
<b>Queimadores</b>	6x 5.5 kW
<b>Potência total</b>	33 kW
<b>Consumo gás (G20)</b>	3.492 m3/h
<b>Consumo gás (G30/31)</b>	2838 / 2796 g/h
<b>Peso</b>	90 kg

<b>Estrutura externa</b>	Aço inoxidável
<b>Pés</b>	Reguláveis de 150 a 200 mm
<b>Zona de trabalho</b>	Inox estampado AISI 304
<b>Grelhas</b>	Aço cromado
<b>Válvulas</b>	Sistema de segurança com interrupção de gás
<b>Queimadores</b>	Fundição cromada c/ dupla chama, auto-estabilizadora e chama piloto

## Perguntas Frequentes

---

### **Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume?**

Sim, com 6 queimadores de alta potência (5.5 kW cada) e a sua estrutura robusta, é perfeitamente adequado para cozinhas com elevada produção, garantindo um desempenho consistente em ambientes exigentes.

### **Qual a importância do sistema de segurança das válvulas?**

O sistema de segurança das válvulas é crucial para a segurança na sua cozinha. Interrompe automaticamente o fornecimento de gás se a chama se extinguir ou se a temperatura exceder, minimizando riscos de acidentes.

### **Os queimadores são de fácil limpeza?**

Sim, os queimadores em fundição cromada e as grelhas em aço cromado foram concebidos para uma limpeza rápida e eficiente, permitindo manter os padrões de higiene necessários em qualquer estabelecimento profissional.

### **Quais os benefícios dos pés reguláveis?**

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão entre 150 e 200mm. Esta funcionalidade é essencial para nivelar o equipamento em superfícies irregulares e para se adaptar à ergonomia da sua equipa e ao design da cozinha.

### **Posso integrar este equipamento com outros da mesma linha?**

Sim, este fogão faz parte da linha 700 da Magnus, o que significa que é projetado para ser compatível e integrar-se harmoniosamente com outros equipamentos da mesma série, criando uma superfície de trabalho uniforme e eficiente.