

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Fogão Industrial a Gás com 6 Queimadores e Forno GN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.024M	Modelo:	E6GFG M7110 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	1100 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	E6GFG M7110 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores e forno GN2/1, estrutura em inox. Segurança avançada e fácil limpeza para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de alta performance é essencial para qualquer cozinha industrial. Concebido para suportar o ritmo acelerado e as exigências rigorosas do setor da restauração, este fogão a gás oferece durabilidade e eficiência excepcionais. O seu design robusto, com estrutura e pés em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para o seu negócio.

As válvulas de segurança, que interrompem o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou excesso de temperatura, proporcionam total tranquilidade durante a operação. Os seis queimadores em fundição cromada, com espalhador de dupla chama e chama autoestabilizadora, asseguram uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários superiores.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas de grande volume, esta unidade de confeitaria é versátil e fiável. Permite cozinhar múltiplos pratos em simultâneo com precisão, otimizando o tempo e a produtividade da sua equipa. O forno estático integrado, com regulação termostática e ignição automática, é perfeito para assar e gratinar uma vasta gama de alimentos, garantindo consistência e qualidade.

A câmara do forno em aço inox com base esmaltada e a porta de dupla parede em aço inoxidável contribuem para a eficiência energética e a segurança na sua utilização diária. Este fogão, pela sua robustez e funcionalidades avançadas, é uma solução completa para as necessidades culinárias mais exigentes, elevando a sua capacidade de confeitaria.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1100x720x850/930 mm
Queimadores	6x 5.5 kW
Potência Total	39 kW
Dimensão do Forno	560x660x310 mm

Consumo Gás (G20)	4.127 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	3311 / 3262 g/h
Peso	120 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás é este fogão compatível?

Este equipamento foi concebido para funcionar tanto com gás natural (G20) como com gás propano/butano (G30/31), sendo necessário confirmar a configuração para a sua instalação específica.

Qual a capacidade do forno integrado?

O forno tem dimensões internas de 560x660x310 mm, sendo compatível com tabuleiros Gastronorm GN2/1, ideal para diversas preparações culinárias de grande volume.

É fácil de limpar e fazer a manutenção?

Sim, a zona de trabalho em aço inoxidável AISI 304 e as grelhas em aço cromado foram pensadas para simplificar o processo de limpeza e garantir a higiene na sua cozinha.

Quais as medidas de segurança implementadas?

O fogão está equipado com válvulas de segurança que atuam automaticamente, interrompendo o fornecimento de gás se a chama se extinguir ou se a temperatura exceder os limites seguros, protegendo o utilizador e o ambiente.

Os pés são ajustáveis em altura?

Sim, os pés são reguláveis numa gama de 150 a 200 mm, permitindo uma adaptação perfeita à altura de trabalho e ao nivelamento em superfícies irregulares na sua cozinha profissional.