

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 Industrial a Gás 6 Queimadores Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | MS1110.220.003M | Modelo: | F6G M9120 NV |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1200 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | F6G M9120 NV |

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores, estrutura em aço inoxidável e pés reguláveis. Eficiência e segurança para horeca.

Descricao Completa

fogão a gás industrial — Cozinha Potente — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, este fogão industrial a gás de seis queimadores é uma solução robusta para cozinhas profissionais exigentes. A sua estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, crucial em ambientes de volume elevado. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, garantindo estabilidade e ergonomia para a sua equipa. Este equipamento oferece uma performance superior para a confeção diária de pratos, suportando ritmos de produção intensos com fiabilidade.

Equipado com válvulas de segurança avançadas, este aparelho assegura a interrupção imediata do fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, protegendo o seu negócio e os seus colaboradores. Os queimadores com espalhador de dupla chama e chama piloto garantem uma distribuição de calor homogénea e eficiente, ideal para os cozinhados mais delicados ou para ferver grandes quantidades. A zona de trabalho em inox AISI 304 estampado simplifica a higiene e manutenção, prolongando a vida útil do fogão.

Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho de confeção é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram uma solução de cozinha de alta performance. A sua capacidade de seis queimadores permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É perfeito para cozinhas que necessitam de fiabilidade e resistência para um uso contínuo, garantindo pratos sempre perfeitos.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|---|
| Estrutura externa | Aço inoxidável |
| Pés | Reguláveis de 150 a 200mm |
| Grelhas | Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça |

| Característica | Detalhe |
|----------------------|---|
| Zona de trabalho | Inox AISI 304 estampado |
| Sistema de segurança | Válvulas com interrupção de gás em caso de extinção de chama ou temperatura excessiva |
| Queimadores | Espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora, chama piloto |
| Base | Aberta |
| Dimensões (LPA) | 1200x900x850/925 mm |

Perguntas Frequentes

Este fogão pode ser utilizado com gás natural ou propano?

Sim, este fogão industrial é compatível com ambos os tipos de gás, natural e propano, mediante a devida adaptação e instalação por um técnico qualificado. Por favor, especifique o tipo de gás no momento da compra ou contacte o nosso apoio técnico para mais detalhes.

As grelhas de ferro fundido são resistentes e fáceis de limpar?

As grelhas são fabricadas em ferro fundido esmaltado, o que lhes confere elevada resistência e durabilidade. Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, facilitando significativamente a limpeza e manutenção diária após a utilização.

Qual a importância do sistema de segurança com válvulas?

O sistema de segurança com válvulas é fundamental para prevenir acidentes na cozinha. Interrompe automaticamente o fornecimento de gás se a chama se apagar ou se a temperatura exceder os limites seguros, garantindo a proteção dos utilizadores e do ambiente.

Os queimadores com dupla chama e chama piloto oferecem vantagens?

Sim, os queimadores com dupla chama asseguram uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, ideal para diferentes tipos de cozinhados. A chama piloto facilita o acendimento rápido e seguro, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha profissional.

Este fogão é adequado para cozinhas com muito espaço ou é compacto?

Com dimensões de 1200x900x850/925 mm, este equipamento é projetado para cozinhas profissionais de médio a grande porte, onde o espaço não é uma limitação e se exige alta capacidade de confeção. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura para se integrar perfeitamente no seu espaço de trabalho.