

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores + Forno Maxi

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.021M	Modelo:	F6GFGM M9120 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F6GFGM M9120 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores com forno MAXI integrado. Ideal para cozinhas profissionais, combinando eficiência e segurança.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão a Gás – Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este fogão industrial central a gás oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção de múltiplos pratos em simultâneo. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os seis potentes queimadores com dupla chama permitem um controlo preciso da temperatura. A integração de um forno MAXI a gás de 10 kW, com excelente isolamento térmico e interior em aço inoxidável, assegura a uniformidade na cozedura e assados.

A segurança é prioridade, contando com um sistema que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou sobreaquecimento. As grelhas esmaltadas em ferro fundido são resistentes e aptas a máquinas de lavar louça, simplificando a manutenção e a higiene. Um equipamento indispensável para estabelecimentos que procuram otimizar a sua capacidade de produção.

Este aparelho de confecção foi idealizado para uma utilização intensiva, proporcionando uma ferramenta fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta às exigências da restauração e hotelaria torna-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados até hotéis com menus variados.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes que exigem um alto volume de produção, este fogão com forno integrado é ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde guisados e molhos em panelas nas suas seis bocas, até assados de grande formato ou gratinados no forno MAXI. A capacidade de resposta é crucial para serviços de almoço e jantar movimentados. Será uma adição valiosa para o seu negócio.

Em cozinhas de hotelaria, este equipamento multifuncional adapta-se perfeitamente, permitindo gerir as necessidades de pequenos-almoços, almoços e jantares, bem como eventos e banquetes. A versatilidade da placa de cozedura e do forno garante que a sua equipa terá sempre os meios para surpreender os clientes no dia a dia.

Também se integra em refeitórios institucionais, como escolas ou hospitais, onde a eficiência e a capacidade de cozinhar para um grande número de pessoas são essenciais. A sua durabilidade e facilidade de manutenção são fatores importantes para ambientes que requerem padrões de higiene

rigorosos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura Externa	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Grelhas	Esmaltadas em ferro fundido, laváveis em máquina
Zona de Trabalho	Aço inox AISI 304 estampado
Válvulas	Sistema de segurança com interrupção de gás
Queimadores	Espalhador de dupla chama, auto-estabilizadora, chama piloto
Potência Forno	10 kW
Isolamento Forno	Excelente isolamento térmico
Queimadores Forno	Aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro
Câmara Forno	Aço inox com base esmaltada
Porta Forno	Dupla parede em aço inox
Guias Forno	3 guias em aço inox
Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão do forno e a sua capacidade?

O forno MAXI tem uma potência de 10 kW e é projetado para acomodar grandes volumes de confeitaria, sendo ideal para assados e gratinados em cozinhas com exigências elevadas.

As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar louça industrial?

Sim, as grelhas esmaltadas em ferro fundido são robustas e podem ser facilmente limpas numa máquina de lavar louça, otimizando a higiene e a manutenção diária.

Este equipamento possui sistemas de segurança?

Sim, o fogão incorpora um sistema de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás na eventualidade de a chama se extinguir ou de haver um excesso de temperatura, garantindo a sua tranquilidade.

É possível regular a altura dos pés?

Os pés do fogão são reguláveis numa faixa de 150 a 200 mm, permitindo um ajuste preciso para se adaptar à ergonomia da sua cozinha profissional.

O fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este fogão industrial é altamente recomendado para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitem de um equipamento de confeção potente e versátil.