

# 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: 22/06/2026

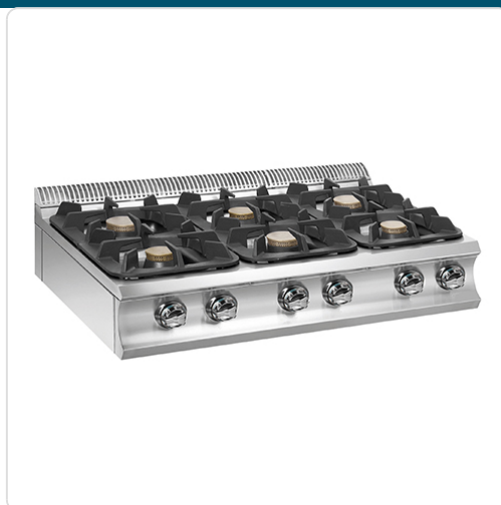
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores Linha 900

### Informacoes do Produto

|               |                 |                   |                     |
|---------------|-----------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1130.220.004C | <b>Modelo:</b>    | MG698XXL            |
| <b>Marca:</b> | MAGNUS          | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
| <b>Peso:</b>  | 99 kg           | <b>Dimensões:</b> | 1200 x 900 x 250 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | MAGNUS   |
| <b>Modelo</b> | MG698XXL |

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores, Linha 900, com 1200x900x250 mm. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferece potência e durabilidade.

## Descricao Completa

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

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este equipamento de confeção central em aço inoxidável robusto oferece durabilidade e higiene superiores. Desfrute da facilidade de limpeza e da resistência à corrosão, essenciais em ambientes profissionais de ritmo acelerado.

Os manípulos ergonómicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, garantem uma operação segura e precisa, mesmo durante os períodos de maior afluência. O acesso frontal a todos os componentes funcionais simplifica a manutenção, minimizando o tempo de inatividade da sua cozinha.

Com um design pensado para a eficiência, este fogão topo de gama integra uma chaminé em aço inoxidável de estética cuidada e prática, e um anti-salpico ergonómico curvado que contribui para um ambiente de trabalho mais organizado e limpo.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, refeitórios e catering, esta placa de cozedura a gás é perfeita para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e guisados a grelhados e frituras. A sua configuração permite uma versatilidade excepcional, fundamental para ementas diversificadas e serviços de elevada procura. Contribui ainda para a produtividade da sua equipa, uma vez que o design inteligente da estrutura permite manobrar os utensílios com segurança e eficácia. Garante resultados consistentes e de alta qualidade e rapidez na confeção dos alimentos.

### Características Técnicas

| Característica  | Descrição          |
|-----------------|--------------------|
| Dimensões (LPA) | 1200x900x250 mm    |
| Alimentação     | Gás                |
| Queimadores     | 3x 7 kW + 3x 11 kW |
| Potência total  | 54 kW              |

| Característica        | Descrição                                       |
|-----------------------|---|
| Peso                  | 99 kg   |
| Material da Estrutura | Aço Inoxidável                                  |
| Anti-salpico          | Ergonómico curvado                              |
| Manípulos             | Ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras |
| Acesso a Componentes  | Frontal   |
| Ligações a Redes      | Espaço posterior disponível                     |
| Chaminés              | Aço Inoxidável                                  |

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a potência total deste fogão?

A potência total deste fogão é de 54 kW, distribuída por seis queimadores de diferentes intensidades, o que garante um desempenho excepcional para diversas necessidades culinárias.

### É fácil limpar este equipamento?

Sim, o design em aço inoxidável e as superfícies lisas, juntamente com o anti-salpico ergonómico e os manípulos com proteção anti-gorduras, tornam a limpeza e manutenção diárias extremamente simples e rápidas.

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

Absolutamente. Com seis queimadores potentes e uma estrutura robusta em aço inoxidável, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas industriais e estabelecimentos com alta demanda de produção.

### Como são feitas as ligações às redes técnicas (gás, etc.)?

O fogão possui um espaço convenientemente localizado na parte posterior, facilitando as ligações seguras e organizadas às redes técnicas, assegurando uma instalação eficiente.

### Os componentes internos são de fácil acesso para manutenção?

Sim, a conceção inovadora deste fogão permite um acesso fácil a todos os componentes funcionais pela parte frontal dos módulos. Isso simplifica significativamente as tarefas de inspeção e manutenção.