

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás 6 Queimadores Linha 900 Móvel 42 kW

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.024M	Modelo:	E6G M9120 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	E6G M9120 NV

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900 com 6 queimadores de 7 kW cada (42 kW total).
Dimensões: 1200x900x850/925 mm. Ideal para cozinhas de volume.

Descricao Completa

Fogão a Gás Linha 900 — Fogão a Gás Móvel Linha 900 — Principais Vantagens

Este fogão a gás (também designado por placa industrial ou cooker) de 6 queimadores, da robusta Linha 900, foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume. A sua estrutura em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade e resistência à corrosão, mas também uma estética limpa e profissional, essencial em ambientes de restauração modernos. A presença de pés reguláveis permite uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, garantindo a ergonomia e a estabilidade necessárias para operações diárias intensivas.

A área de trabalho em inox estampado AISI 304, combinada com grelhas em aço cromado, simplifica significativamente a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa. Os queimadores em fundição cromada, equipados com dupla chama, chama autoestabilizadora e chama piloto, asseguram uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso da temperatura. Este design avançado maximiza a eficiência energética e a qualidade de confeção dos alimentos.

A segurança é uma prioridade neste equipamento, integrando válvulas com sistema de segurança que interrompem o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Esta funcionalidade protege o seu investimento e, mais importante, a sua equipa, proporcionando tranquilidade durante a operação.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande movimento, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que exija um equipamento de confeção robusto, fiável e de alta capacidade. A sua performance de 42 kW é perfeita para cozinhar grandes volumes de alimentos, como sopas, cozidos, fritos e salteados, de forma rápida e eficiente. É a escolha adequada para chefes que procuram precisão e durabilidade no seu dia a dia.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm
Número de Queimadores	6
Potência por Queimador	7 kW
Potência Total	42 kW
Consumo de Gás (G20)	4.44 m³/h
Consumo de Gás (G30/31)	3312 / 3258 g/h
Peso	104 kg
Estrutura Externa e Pés	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Zona de Trabalho	Inox estampado AISI 304
Grelhas	Aço cromado
Segurança	Válvulas com sistema de segurança (extinção de chama/temperatura excessiva)
Queimadores	Fundição cromada, dupla chama, chama autoestabilizadora, chama piloto
Opcional	3 Portas (PBA EC 700/900)