

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores 900x1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.024M	Modelo:	E6G M9120 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	104 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	E6G M9120 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de alta potência, estrutura em aço inoxidável e sistema de segurança avançado para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão a gás industrial — Fogão a Gás — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria robusto oferece seis bicos de alto desempenho e uma estrutura em aço inoxidável. Este fogão assegura durabilidade e uma limpeza sem esforço, essencial para ambientes de restauração movimentados. A tecnologia de segurança avançada, com válvulas que interrompem o fornecimento de gás em caso de anomalia, proporciona tranquilidade e fiabilidade na operação diária.

Equipado com queimadores em fundição cromada e espalhadores de dupla chama, este equipamento garante uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários excepcionais. A chama autoestabilizadora e a chama piloto contribuem para uma operação eficiente e segura, permitindo que a sua equipa se concentre na criação de pratos de alta qualidade com controlo preciso.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozedura é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija potência e fiabilidade. A sua construção modular permite a personalização com acessórios opcionais, como as três portas inferiores, para otimizar o espaço de armazenamento e a funcionalidade, tornando-o um pilar em qualquer linha de confeitaria profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm
Queimadores	6x 7 kW
Potência Total	42 kW
Consumo Gás (G20)	4.44 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	3312 / 3258 g/h
Peso	104 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de gás?

Este modelo é compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), oferecendo versatilidade para diversas instalações profissionais.

Qual é a vantagem dos queimadores de dupla chama?

Os queimadores de dupla chama proporcionam uma distribuição de calor mais eficiente e uniforme, permitindo cozinhar com maior precisão e rapidez. Isto é crucial para pratos que requerem controlo rigoroso da temperatura.

Como é que o sistema de segurança do equipamento funciona?

O sistema de segurança integrado inclui válvulas que cortam automaticamente o fornecimento de gás se a chama se extinguir inesperadamente ou se for detetada uma temperatura excessiva, garantindo a máxima segurança na sua cozinha.

É possível integrar este fogão numa linha de confeitaria existente?

Sim, o design deste fogão de Linha 900 foi pensado para uma integração fácil e harmoniosa com outros equipamentos modulares, otimizando o fluxo de trabalho e a estética da sua cozinha.

Este equipamento inclui portas de armazenamento?

O fogão vem com a opção de adicionar três portas (modelo PBA EC 700/900), permitindo criar um espaço de armazenamento prático e organizado por baixo da superfície de trabalho.