

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores e Forno GN2/1 L900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1110.220.025M	<b>Modelo:</b>	E6GFG M9120 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	143 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	E6GFG M9120 NV

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores e forno GN2/1. Construção robusta em inox, segurança otimizada e pés reguláveis.

## Descricao Completa

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

Este equipamento culinário de alta performance é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes, combinando a versatilidade de seis queimadores a gás com um forno espaçoso, compatível com tabuleiros GN2/1. Concebido integralmente em aço inoxidável, a sua robustez garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para um ambiente de trabalho intensivo. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, promovendo uma ergonomia superior e segurança operacional.

A zona de confeção, fabricada em inox estampado AISI 304, apresenta grelhas em aço cromado, otimizadas para uma limpeza rápida e eficiente. As válvulas de segurança, que interrompem o fornecimento de gás em caso de falha da chama ou sobreaquecimento, asseguram a máxima proteção. Os queimadores de fundição cromada, equipados com dupla chama e chama piloto, proporcionam uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários de excelência, enquanto o forno estático a gás de 7 kW, com regulação termostática e ignição automática, oferece um controlo preciso da temperatura e uma câmara em aço inox robusta, com base esmaltada e porta de parede dupla.

### Aplicações Profissionais

O fogão industrial é indispensável para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha comercial que necessite de um aparelho fiável para confeccionar uma vasta gama de pratos. A capacidade de cozinhar múltiplos alimentos simultaneamente nos seis bicos, juntamente com a funcionalidade de um forno de grande volume, permite otimizar os tempos de preparação e aumentar a produtividade. A sua construção em aço inoxidável e os mecanismos de segurança avançados tornam-no uma escolha superior para estabelecimentos que valorizam a higiene e a segurança alimentar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm
Queimadores	6x 7 kW

Característica	Detalhe
Potência Total	49 kW
Dimensão do Forno	540x695x290 mm
Consumo Gás (G20)	5.18 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	3864 / 3801 g/h
Peso	143 kg

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual é a capacidade do forno deste equipamento?**

R: O forno é compatível com tabuleiros GN2/1, o que garante uma capacidade generosa para diversas preparações culinárias em ambientes profissionais.

**P: Posso ajustar a altura do fogão?**

R: Sim, os pés do aparelho são reguláveis entre 150 a 200mm, permitindo um ajuste preciso e adaptável às necessidades da sua cozinha e equipa.

**P: Este fogão oferece segurança no uso de gás?**

R: Sim, o fogão integra um sistema de segurança avançado que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção inesperada da chama ou de temperatura excessiva.

**P: Quais são as vantagens dos queimadores de dupla chama?**

R: Os queimadores com espalhador de dupla chama e chama autoestabilizadora proporcionam uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, otimizando o processo de confeção dos alimentos.

**P: Este equipamento é fácil de limpar?**

R: Sim, a estrutura em aço inoxidável e as grelhas cromadas foram desenhadas para facilitar a limpeza diária, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.