

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão a Gás Linha 900 com 6 Queimadores e Forno GN2/1, 49 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1110.220.025M	<b>Modelo:</b>	E6GFG M9120 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900 para HORECA. Dispõe de 6 queimadores de 7 kW e forno a gás GN2/1. Ideal para cozinhas de alta performance.

## Descricao Completa

### Fogão a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás, com o seu robusto forno GN2/1 incorporado, representa uma solução culinária de alta performance para cozinhas industriais. Construído em aço inoxidável de alta qualidade, este aparelho oferece durabilidade excepcional e uma superfície de trabalho higiênica, fácil de limpar. Os seis queimadores de alta potência garantem aquecimento rápido e uniforme para qualquer tipo de preparação.

A segurança é primordial, e este fogão (ou placa de cozedura) foi concebido com válvulas equipadas com um sistema de segurança avançado que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou deteção de temperatura excessiva. Os queimadores em fundição cromada, com espalhador de dupla chama e chama auto-estabilizadora, asseguram uma distribuição de calor eficiente e um controlo preciso da cozedura.

O forno estático a gás de 7 kW complementa a versatilidade deste equipamento, permitindo assar e gratinar com controlo termostático de temperatura e ignição automática para maior comodidade, elevando a eficiência da sua cozinha profissional.

### Aplicações

Este fogão profissional é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes movimentados, hotéis de grande capacidade, cozinhas de catering e cantinas industriais. A sua elevada potência e configuração de 6 queimadores, combinada com o forno GN2/1, torna-o perfeito para operações de alto volume que exigem versatilidade na preparação de pratos diversos, desde guisados a assados.

### Especificações Técnicas

Parâmetro	Valor
Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm
Queimadores	6x 7 kW

<b>Parâmetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Potência Total</b>	49 kW
<b>Dimensão do Forno</b>	540x695x290 mm
<b>Consumo Gás (G20)</b>	5.18 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo Gás (G30/31)</b>	3864 / 3801 g/h
<b>Peso</b>	143 kg