

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: 10/06/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	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.