

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Linha 900 com 2 Queimadores Móvel, 18 kW

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.001M	Modelo:	F2G M940 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F2G M940 NV

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900, 2 queimadores (18 kW total). Estrutura inox, grelhas em ferro fundido. Dimensões: 400x900x850/925 mm.

Descricao Completa

Fogão a Gás Linha 900 Móvel — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este fogão a gás (também conhecido como placa de cozedura) da robusta Linha 900 oferece um desempenho excecional e durabilidade inigualável. A sua estrutura externa e pés em aço inoxidável garantem resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes HORECA.

Equipado com dois queimadores de alta potência (7 kW e 11 kW), este equipamento permite uma gestão eficiente de múltiplos cozinhados em simultâneo. As grelhas esmaltadas em ferro fundido, laváveis na máquina, proporcionam estabilidade e uma distribuição de calor uniforme, enquanto o espalhador de dupla chama e a chama auto-estabilizadora otimizam o processo de cozedura e reduzem o consumo de gás.

A segurança é primordial, com válvulas que interrompem automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, protegendo os utilizadores e o equipamento. A zona de trabalho em inox AISI 304 estampado assegura máxima higiene e um manuseamento confortável no dia-a-dia da cozinha.

Aplicações

Este fogão a gás é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração com elevada produção. A sua capacidade de resposta à ementes variadas e a facilidade de integração em linhas de confeção de Linha 900 tornam-no uma escolha versátil para qualquer cozinha que valorize fiabilidade e eficiência. Perfeito para cozinhar grandes volumes, desde sopas e molhos a pratos principais que exigem controlo preciso da temperatura.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Queimadores	1x 7 kW + 1x 11 kW

Potência Total	18 kW
Consumo Gás (G20)	1.903 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	1150 / 1134 g/h
Peso	48 kg
Pés Reguláveis	150 a 200 mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, lavável na máquina
Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Sistema de Segurança	Válvulas com interrupção de gás por extinção de chama ou temperatura excessiva