

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores + Forno GN2/1, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.006M	Modelo:	F6GFGA M9120 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	143 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F6GFGA M9120 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores potentes e forno GN2/1 de 7 kW.
Construção robusta em aço inoxidável e pés reguláveis.

Descricao Completa

fogão industrial — Cozinha Profissional — Máxima Versatilidade e Segurança

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este fogão a gás com 6 queimadores e forno a gás integrado oferece uma solução completa e robusta para qualquer negócio de restauração. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os pés reguláveis permitem uma adaptação perfeita à altura da sua bancada de trabalho. Experimente a potência e a precisão necessárias para criar ementas de excelência, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima segurança na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este queimador e forno é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de um equipamento de confeção de alto desempenho. A combinação de queimadores potentes e um forno espaçoso permite cozinhar uma vasta gama de pratos em simultâneo, desde a preparação de bases a assados complexos. É a solução perfeita para chefs que procuram fiabilidade, eficiência energética e um controlo preciso da temperatura no dia-a-dia da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm
Queimadores	3x 7 kW + 3x 11 kW
Potência total	61 kW
Dimensão do forno	540x695x290 mm
Consumo gás (G20)	6.45 m ³ /h
Consumo gás (G30/31)	4002 / 3944 g/h

Peso	143 kg
Forno	A gás GN2/1 com 7 kW de potência
Características Adicionais	Pés reguláveis de 150 a 200mm, grelhas esmaltadas em ferro fundido (laváveis na máquina), zona de trabalho em inox AISI 304, válvulas de segurança

Perguntas Frequentes

De que tipo de gás necessita este fogão?

Este fogão foi concebido para funcionar tanto com gás natural (G20) quanto com gás GPL (G30/31), oferecendo flexibilidade de instalação. Por favor, verifique as especificações de consumo na tabela técnica para adequação à sua rede de gás.

As grelhas de ferro fundido são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas em ferro fundido são esmaltadas e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, o que facilita significativamente a manutenção e a higiene diária.

Qual é a capacidade do forno e quais as suas características?

O forno é de tamanho GN2/1, o que permite o uso de tabuleiros de grandes dimensões, ideal para a cozinha profissional. Possui uma potência de 7 kW, excelente isolamento térmico, queimadores em aço inoxidável e uma porta de dupla parede para maior eficiência.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável, os queimadores de dupla chama com chama auto-estabilizadora e o sistema de segurança das válvulas tornam-no ideal para um uso contínuo e intensivo em ambientes de restauração.

É possível ajustar a altura do fogão?

Sim, o fogão possui pés reguláveis que permitem ajustar a altura do equipamento entre 150 mm e 200 mm, garantindo uma adaptação ergonómica à sua cozinha.