

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão a Gás Linha 900 com 6 Queimadores e Forno GN2/1 Integrado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1110.220.006M	<b>Modelo:</b>	F6GFGA M9120 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	F6GFGA M9120 NV

### Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900 com 6 queimadores (até 11 kW) e forno GN2/1 integrado. Estrutura em inox, pés reguláveis e 61 kW de potência total.

## Descrição Completa

### Fogão a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Este fogão profissional (também conhecido como placa de cozedura) da Linha 900 é uma solução robusta e versátil, concebida especificamente para as exigências da restauração e hotelaria, oferecendo uma combinação potente de 6 queimadores a gás e um forno GN2/1. A sua construção em aço inoxidável confere durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de cozinha de alto volume.

Os queimadores de alta eficiência, com chama auto-estabilizadora e chama piloto, garantem uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso da temperatura, essenciais para a confeção de pratos diversos. As grelhas esmaltadas em ferro fundido, amovíveis e laváveis na máquina, simplificam a manutenção diária, enquanto o sistema de segurança das válvulas assegura a interrupção do fornecimento de gás em caso de anomalia, prioritário para a segurança operacional.

O forno a gás integrado, com uma potência de 7 kW, oferece um excelente isolamento térmico e uma câmara em aço inoxidável com base esmaltada, ideal para assar, gratinar ou aquecer grandes quantidades de alimentos. As guias em aço inox, o design e a versatilidade deste equipamento tornam-no indispensável em cozinhas profissionais que procuram fiabilidade e desempenho superior.

### Aplicações

Este fogão a gás da Linha 900 é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais e cozinhas de catering que necessitem de um equipamento de confeção potente e multifuncional. A sua capacidade de combinar múltiplas cozeduras na placa superior com o assar ou aquecer no forno torna-o perfeito para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas movimentadas.

É particularmente adequado para estabelecimentos que servem uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos nos queimadores, a assados e pratos de forno na câmara interna. A robustez da construção e a facilidade de limpeza garantem que o equipamento se mantém em ótimas condições de higiene e segurança alimentar, cumprindo as normas de operação profissional.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LPA)</b>	1200x900x850/925 mm
<b>Queimadores</b>	3x 7 kW + 3x 11 kW
<b>Potência Total</b>	61 kW
<b>Dimensão do Forno</b>	540x695x290 mm (GN2/1)
<b>Consumo Gás (G20)</b>	6.45 m³/h
<b>Consumo Gás (G30/31)</b>	4002 / 3944 g/h
<b>Peso</b>	143 kg
<b>Estrutura Externa e Pés</b>	Aço Inoxidável
<b>Pés Reguláveis</b>	150 a 200 mm
<b>Grelhas</b>	Esmaltadas em Ferro Fundido, aptas para máquina de lavar louça
<b>Zona de Trabalho</b>	Inox AISI 304 estampado
<b>Válvulas de Segurança</b>	Sistema que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção de chama ou temperatura excessiva
<b>Queimadores</b>	Espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora, chama piloto
<b>Isqueiro Forno</b>	Sim
<b>Câmara Forno</b>	Aço Inox com base esmaltada
<b>Porta Forno</b>	Dupla parede em aço inox
<b>Guias Forno</b>	3 guias em aço inox