

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores com Forno Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1110.220.007M	<b>Modelo:</b>	F6GFEA M9120 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1200 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	F6GFEA M9120 NV

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores, forno elétrico GN2/1 de 6 kW e armário. Estrutura em inox e pés reguláveis.

## Descricao Completa

### fogão industrial — Funcionalidade Avançada — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de confeitaria é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e durabilidade. Combinando um potente fogão a gás com um forno elétrico espaçoso, permite uma versatilidade culinária excepcional, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos confeccionados. A sua construção em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração intensos.

As grelhas esmaltadas em ferro fundido são perfeitas para suportar as exigências diárias e podem ser lavadas em máquina de lavar loiça, simplificando as operações de higiene. Os queimadores, com chama autoestabilizadora e chama piloto, proporcionam um controle preciso da temperatura e segurança, interrompendo o fluxo de gás em caso de anomalia. O forno elétrico, capaz de atingir altas temperaturas, oferece uma cozedura uniforme e eficiente, ideal para uma vasta gama de alimentos.

### Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes de alta afluência, hotéis e serviços de catering, este equipamento adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. É amplamente utilizado em cozinhas centrais, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de confeitaria combinada e de alta performance. A sua capacidade de operar com gás e eletricidade confere-lhe flexibilidade, sendo uma mais-valia em qualquer tipo de cozinha profissional.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm
Material da Estrutura Externa	Aço inoxidável
Pés Reguláveis	150 a 200 mm
Material das Grelhas	Ferro fundido esmaltado

Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Queimadores	6 com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto
Sistema de Segurança Gás	Válvulas com interrupção em caso de extinção de chama ou temperatura excessiva
Tipo de Forno	Elétrico GN2/1
Potência do Forno	6 kW
Câmara do Forno	Aço inox com base esmaltada
Porta do Forno	Dupla parede em aço inox
Guias do Forno	3

## Perguntas Frequentes

- 1. Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?** Sim, o forno elétrico GN2/1 com excelente isolamento térmico e as três guias o tornam versátil para assar uma variedade de produtos de pastelaria e pão, garantindo resultados consistentes e de qualidade. Ideal para complementar a produção nestes estabelecimentos.
- 2. Qual a principal vantagem dos queimadores com dupla chama?** Os queimadores com espalhador de dupla chama oferecem uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, permitindo um controlo preciso da temperatura. Isso é crucial para cozinhar diferentes tipos de alimentos, desde molhos delicados a frituras intensas, com resultados otimizados.
- 3. É fácil de limpar e manter este fogão combinado?** Com uma estrutura externa, zona de trabalho e câmara do forno em aço inoxidável, este equipamento foi concebido para uma limpeza fácil e rápida. As grelhas em ferro fundido esmaltado são removíveis e aptas para máquina de lavar loiça, simplificando a manutenção diária.
- 4. Consigo controlar individualmente a temperatura de cada queimador?** Sim, cada queimador possui válvulas de segurança independentes que permitem o controlo individual do fornecimento de gás. Esta funcionalidade garante um manuseamento seguro e a capacidade de ajustar a intensidade da chama conforme a necessidade de cada preparação culinária.
- 5. Que tipo de instalação é necessária para este fogão/forno industrial?** Sendo um equipamento combinado a gás e elétrico, irá necessitar de uma ligação à rede de gás e a uma tomada elétrica adequada para a potência de 6 kW. É recomendável que a instalação seja feita por técnicos qualificados para garantir a segurança e o funcionamento otimizado.