

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Elétrico Linha 900 com 6 Placas e Forno GN2/1, 26 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1110.220.019M	<b>Modelo:</b>	F6EFEA M9120 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	F6EFEA M9120 NV

### Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 6 placas (4x 3 kW + 2x 4 kW) e forno GN2/1. Ideal para hotelaria e restauração, com 26 kW de potência.

## Descricao Completa

### Fogão Elétrico com Forno GN2/1 — Principais Vantagens

Este fogão elétrico (ou placa de cocção) de alta performance, com 6 placas quadradas e forno elétrico GN2/1 integrado, foi desenhado para cozinhas profissionais exigentes. A sua robustez, aliada à eficiência energética, permite otimizar os processos de confeção em ambientes de grande produção, garantindo resultados culinários de excelência.

Construído com estrutura externa em aço inoxidável e uma zona de trabalho em inox AISI 304 estampado, este equipamento assegura durabilidade e fácil higiene. As placas de rápido aquecimento, equipadas com sistema de proteção contra sobreaquecimento e regulador de energia de 6 posições, oferecem controlo preciso da temperatura, ideal para uma vasta gama de pratos. O design com superfície elevada e arredondada em aço inoxidável minimiza a infiltração de líquidos, facilitando a limpeza e manutenção.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, refeitórios e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de um equipamento versátil e de alta capacidade. Perfeito para estabelecimentos com elevado volume de produção que exigem a cocção simultânea de múltiplos pratos e a versatilidade de um forno potente para assados, gratinados ou pão.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm
Placas Quadradas	4x 3 kW + 2x 4 kW
Potência Total	26 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

<b>Dimensão do Forno</b>	540x695x290 mm (GN2/1)
<b>Potência do Forno</b>	6 kW
<b>Peso</b>	187 kg

## Perguntas Frequentes

### **Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?**

*É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer negócio HORECA que necessite de uma solução robusta e eficiente para confeitaria em larga escala.*

### **Como é feita a limpeza das placas e da zona de trabalho?**

*A zona de trabalho em inox AISI 304 estampado e a superfície elevada das placas facilitam a limpeza, minimizando a acumulação de líquidos e resíduos, bastando utilizar produtos de limpeza adequados para aço inoxidável.*

### **O forno elétrico possui alguma funcionalidade especial?**

*Sim, o forno elétrico GN2/1 de 6 kW possui excelente isolamento térmico, câmara em aço inox com base esmaltada e porta com dupla parede em aço inox, garantindo eficiência e distribuição uniforme do calor. Está equipado com 3 guias para tabuleiros.*