

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial Elétrico 6 Placas c/ Forno GN2/1 - 120cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.019M	Modelo:	F6EFEA M9120 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F6EFEA M9120 NV
Energia	Elétrico
Linha	700, 900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico 120cm com 6 placas e forno GN2/1. Robusto, em inox, ótimo para cozinhas profissionais que procuram eficiência e higiene.

Descricao Completa

fogão industrial elétrico — Cozinha Potente com Forno — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, equipado com seis placas elétricas de aquecimento rápido e um forno elétrico GN2/1, foi concebido para responder às exigências elevadas das cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade e resistência, mas também uma estética limpa, harmonizando-se com qualquer ambiente de restauração. A superfície de trabalho em inox AISI 304 estampado assegura uma limpeza fácil e minimiza a infiltração de líquidos, garantindo um ambiente de trabalho mais higiénico e seguro.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um equipamento versátil e de alta performance. A combinação de múltiplas zonas de confeção com um espaçoso forno permite cozinhar, assar e aquecer simultaneamente uma vasta gama de pratos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha e aumentando a eficiência operacional. A sua robustez garante um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo, tornando-o um investimento duradouro para o seu negócio.

Características Técnicas

Tipo de Placas	6 Placas quadradas elétricas (300x300 mm)
Estrutura Externa	Aço inoxidável
Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Aquecimento das Placas	Rápido, com sistema de proteção contra sobreaquecimento
Fixação das Placas	Superfície elevada e arredondada em aço inoxidável para redução de infiltração de líquidos

Regulador de Energia	6 posições de trabalho
Sinalizador Luminoso	Indica atividade da placa
Pés Reguláveis	Altura ajustável de 150 a 200 mm
Características do Forno	Elétrico GN2/1, 6 kW de potência, excelente isolamento térmico, câmara em aço inox, base esmaltada, porta dupla em aço inox, 3 guias
Dimensões (LPA)	1200x900x850/925 mm

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial é adequado para estabelecimentos de grande volume de produção?

Sim, o aparelho foi projetado para cozinhas profissionais de alto volume, combinando seis placas de aquecimento rápido com um forno GN2/1, o que permite gerir eficientemente diversos processos de confeção em simultâneo.

Qual a vantagem da superfície de trabalho em inox AISI 304 estampado?

A superfície em inox AISI 304 estampado é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, sendo crucial para manter os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha profissional e evitar a acumulação de resíduos.

Os pés reguláveis do fogão oferecem alguma funcionalidade adicional?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do equipamento entre 150 e 200 mm, facilitando o nivelamento do fogão em diferentes superfícies e garantindo uma ergonomia de trabalho adaptada à sua equipa.

Como o fogão garante a segurança contra sobreaquecimento?

As placas de cozedura são equipadas com um sistema de proteção contra sobreaquecimento, assegurando que o equipamento opere dentro de limites seguros e prevenindo potenciais acidentes, otimizando a durabilidade dos componentes.

O forno elétrico é eficiente em termos energéticos?

Com uma potência de 6 kW e excelente isolamento térmico, este forno elétrico foi desenhado para um aquecimento eficaz e uniforme, ao mesmo tempo que minimiza a perda de calor, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável.