

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão Elétrico Bancada Linha 550 com 4 Placas Redondas (8.2 kW)

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.003	Modelo:	F4E T660
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F4E T660

Descricao Resumida

Fogão elétrico de bancada da Linha 550, com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) e 8.2 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Linha 550 — Principais Vantagens

Desenvolvido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este fogão elétrico (ou placa de indução) de bancada, da linha 550, oferece um aquecimento rápido e eficiente, essencial para otimizar os tempos de confecção. A sua robusta estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, características cruciais em ambientes de trabalho intensivo. Com quatro placas redondas e uma potência total de 8.2 kW, este equipamento garante uma performance fiável e consistente.

A segurança e o controlo são garantidos pelo sistema de proteção contra sobreaquecimento e pelos reguladores de energia com 7 posições de temperatura. Cada placa possui um sinalizador luminoso que indica o seu estado ativo, prevenindo acidentes e otimizando o uso energético. Os manípulos ergonómicos, equipados com um anel de proteção anti-resíduos, facilitam a limpeza e oferecem uma operação confortável e segura.

A zona de trabalho estampada não só confere um acabamento polido, como também simplifica a higienização diária, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de limpeza em cozinhas profissionais. Este equipamento é a solução ideal para quem procura um fogão elétrico compacto e de elevado desempenho para integrar em qualquer estação de trabalho.

Aplicações

Este fogão elétrico de bancada é particularmente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, bares e cozinhas industriais com espaço limitado. A sua versatilidade e potência tornam-no ideal para a preparação de diversos pratos, desde sopas e molhos a pratos principais.

É uma escolha excelente para cozinhas que necessitam de um equipamento auxiliar ou para estabelecimentos de menor dimensão que requerem uma solução de confecção eficiente e compacta. Perfeito para confeções rápidas e que exijam controlo preciso da temperatura.

Especificações Técnicas

Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Placas Redondas	2x 1.5 kW (Ø145mm) + 2x 2.6 kW (Ø220mm)
Potência Total	8.2 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	29 kg
Estrutura	Aço inoxidável