

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

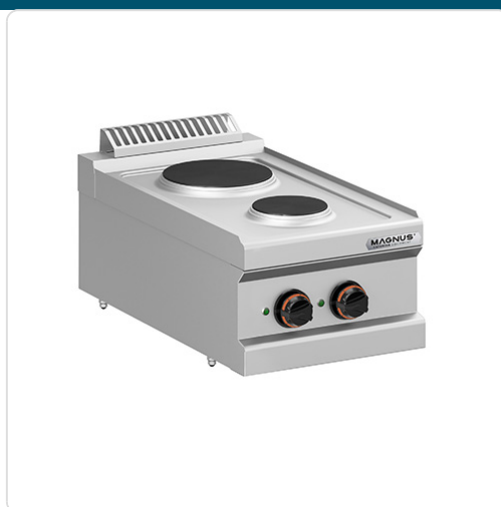
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Fogão Elétrico 2 Placas Redondas Bancada Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.001M	Modelo:	F2E T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	400 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F2E T740 NV

Descricao Resumida

Fogão elétrico de bancada com 2 placas redondas de aquecimento rápido, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox e controlo de calor.

Descricao Completa

Fogão Profissional — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, este fogão elétrico de bancada oferece uma solução robusta e compacta para cozinhas profissionais com espaço limitado. Fabricado integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de confeção de alimentos. As suas duas placas de aquecimento rápido, equipadas com um sistema de proteção contra sobreaquecimento, asseguram uma cozedura eficiente e segura. A superfície elevada e arredondada das placas minimiza a infiltração de líquidos, prevenindo avarias e facilitando a manutenção diária.

Este equipamento culinário dispõe de reguladores de energia com seis posições distintas, permitindo um controlo preciso da temperatura para diversos tipos de preparação. Um sinalizador luminoso indica claramente quando uma zona de trabalho está ativa, aumentando a segurança operacional na cozinha. A sua estrutura sólida e o design funcional tornam-no uma escolha prática para estabelecimentos que procuram um aparelho de cocção fiável e de alto desempenho, otimizando o seu processo de cozedura diário.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares e pequenos hotéis que necessitam de um fogão elétrico eficiente e durável. O seu tamanho compacto e a capacidade de ser colocado em bancadas tornam-no perfeito para espaços onde a otimização do layout da cozinha é crucial. Serve para preparar uma vasta gama de pratos, desde guisados a fervuras, sendo um utensílio versátil na arte da confeção. É uma aposta segura para quem procura uma placa de cozedura de confiança.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Placas Redondas	1x Ø145mm + 1x Ø220mm
Potência da Placa (1)	1.5 kW
Potência da Placa (2)	2.6 kW

Potência Total	4.1 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	20 kg
Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Sistema de Proteção	Sistema de proteção de sobreaquecimento

Perguntas Frequentes

1. Este fogão pode ser utilizado em qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, o seu design compacto e a construção robusta em aço inoxidável tornam-no apto para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, cafés e snack-bares.

2. Quais as vantagens do sistema de proteção de sobreaquecimento?

O sistema de proteção de sobreaquecimento aumenta a segurança do equipamento, desligando as placas automaticamente em caso de temperaturas excessivas, prolongando a vida útil do aparelho e prevenindo acidentes.

3. É fácil de limpar?

Sem dúvida. A estrutura em aço inoxidável e a elevação das placas foram concebidas para facilitar a limpeza e minimizar a acumulação de resíduos, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.

4. Consumo de energia é elevado?

As placas de aquecimento rápido e os reguladores de energia de 6 posições permitem um controlo otimizado do consumo, permitindo ajustar a potência necessária ao tipo de confeção e minimizando o desperdício energético.

5. As placas são adequadas para todos os tipos de trem de cozinha?

As placas redondas elétricas são compatíveis com a maioria dos utensílios de cozinha, desde que sejam adequados para cozedura em superfícies elétricas, garantindo versatilidade na preparação dos seus pratos.