

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Elétrico 4 Placas Redondas e Forno GN2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1140.220.007M | Modelo: | F4EFE M770 NV |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 90 kg | Dimensões: | 700 x 720 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | F4EFE M770 NV |

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) + forno elétrico GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura robusta em inox.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este versátil equipamento de confeitaria, robustamente construído em aço inoxidável, é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes. Combina a funcionalidade de um fogão de 4 placas elétricas com a eficiência de um forno elétrico GN2/1, garantindo versatilidade na preparação de diversos tipos de pratos. As placas de aquecimento rápido, com sistema de proteção contra sobreaquecimento, asseguram um desempenho fiável e seguro, enquanto os reguladores de energia com 6 posições permitem um controlo preciso da temperatura.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis e outras unidades de hotelaria que requerem equipamentos de cozinha duráveis e de alto desempenho, este forno elétrico é perfeito para operações de grande volume. A sua estrutura resistente e a facilidade de limpeza tornam-no uma excelente adição a qualquer cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos cozinhados. Ideal para preparar uma vasta gama de receitas, desde estufados a assados, garantindo resultados consistentes e saborosos.

Características Técnicas

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Dimensões (LPA) | 700x720x850/930 mm |
| Placas Redondas | 2x 1.5 kW + 2x 2.6 kW |
| Potência do Forno | 5.3 kW |
| Potência Total | 13.5 kW |
| Dimensão do Forno | 560x660x310 mm |
| Peso | 90 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem das placas de rápido aquecimento?

As placas de aquecimento rápido permitem atingir a temperatura desejada em menos tempo, otimizando a eficiência e reduzindo o tempo de espera na cozinha profissional.

A estrutura em aço inoxidável é resistente?

Sim, a estrutura e os pés em aço inoxidável garantem a durabilidade e a resistência do equipamento, sendo ideais para ambientes de cozinha intensos e de alta exigência.

Posso ajustar a altura do fogão?

Sim, os pés reguláveis de 150 a 200mm permitem adaptar a altura do fogão às suas necessidades ergonômicas e às da sua equipa de trabalho.

Como o sistema de proteção de sobreaquecimento funciona?

O sistema de proteção de sobreaquecimento desliga automaticamente as placas caso a temperatura exceda os limites seguros, prevenindo danos ao equipamento e garantindo a segurança.

Que tipo de preparações posso fazer no forno GN2/1?

O forno GN2/1 oferece uma ampla capacidade interna, ideal para assar, gratinar e cozinhar grandes quantidades de alimentos em tabuleiros gastronorm, perfeito para serviços de catering e restaurantes.