

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão Elétrico Linha 700 com 4 Placas Redondas e Forno GN2/1, 700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1140.220.007M	<b>Modelo:</b>	F4EFE M770 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	F4EFE M770 NV

### Descricao Resumida

Fogão elétrico Linha 700 com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) e forno GN2/1 integrado para hotelaria e restauração. Dimensões: 700x720x850/930 mm. Potência total: 13.5 kW.

## Descrição Completa

### Fogão Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

Este fogão elétrico (ou *cooker*) da Linha 700, com as suas quatro placas redondas de aquecimento rápido e forno elétrico GN2/1 integrado, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho, durabilidade e higiene. Construído em aço inoxidável robusto, garante uma longa vida útil mesmo nas condições mais exigentes do setor HORECA e hotelaria.

O design inteligente da zona de trabalho, com placas fixadas numa superfície elevada e arredondada, minimiza a infiltração de líquidos, facilitando a limpeza e manutenção. Os reguladores de energia de seis posições oferecem controlo preciso sobre a temperatura, enquanto o sinalizador luminoso indica claramente quando uma placa está ativa, otimizando a segurança e o consumo energético.

O forno elétrico GN2/1, com a sua potência de 5.3 kW e excelente isolamento térmico, permite cozinhar e aquecer grandes quantidades de alimentos de forma eficiente. A câmara interna em aço inoxidável e base esmaltada, juntamente com as resistências blindadas em aço inox "incoloy", garantem uma distribuição de calor uniforme e fiabilidade a longo prazo.

### Aplicações

Este equipamento polivalente é perfeitamente adequado para restaurantes de médio a grande porte, hotéis com serviço de restauração, cozinhas industriais, refeitórios e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução robusta para múltiplas tarefas culinárias. É ideal para confeccionar pratos quentes, cozer, assar e manter alimentos aquecidos, respondendo às exigências de um fluxo de trabalho contínuo e intenso.

A sua capacidade de albergar tabuleiros GN2/1 no forno e a versatilidade das placas de aquecimento tornam-no indispensável para a preparação de diversos tipos de cozinha, desde pratos mais elaborados a refeições rápidas e eficientes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Marca	Magnus
Modelo	F4EFE M770 NV
Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Diâmetro das Placas Redondas	2x Ø145 mm + 2x Ø220 mm
Potência das Placas	2x 1.5 kW + 2x 2.6 kW
Potência do Forno	5.3 kW
Potência Total	13.5 kW
Dimensão do Forno	560x660x310 mm (GN2/1)
Peso	90 kg
Estrutura e Pés	Aço Inoxidável
Pés Reguláveis	150 a 200 mm
Zona de Trabalho	Inox estampado AISI 304
Placas de Aquecimento	Com proteção de sobreaquecimento e fixação elevada
Regulador de Energia	6 posições
Sinalizador Luminoso	Indica placa ativa
Câmara do Forno	Aço Inox com base esmaltada
Porta do Forno	Dupla parede em aço inox
Resistências do Forno	Elétricas blindadas em aço inox «incoloy»