

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Vitrocerâmico Elétrico industrial com 2 Placas – Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.019M	Modelo:	F2V T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	27 kg	Dimensões:	400 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F2V T740 NV

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 2 placas vitrocerâmicas para alta performance. Controlo de temperatura individual para máxima eficiência em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão elétrico industrial — Fogão Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional foi concebido para responder às exigências de cozinhas de alta performance, oferecendo uma solução robusta e altamente eficiente. Desenvolvido com uma superfície em aço inoxidável AISI 304, apresenta uma durabilidade excepcional e facilita a higiene, crucial em qualquer ambiente de restauração. As duas placas vitrocerâmicas independentes permitem um controlo preciso da temperatura, otimizando o processo de confeitaria dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram fiabilidade e desempenho. A sua construção robusta e o fácil acesso aos componentes internos simplificam a manutenção, assegurando que o equipamento esteja sempre operacional. Este fogão, com as suas características técnicas ajustadas, é uma mais-valia para operações culinárias que necessitam de um aparelho elétrico de bancada confiável e com capacidade para lidar com o ritmo acelerado do dia a dia. É a escolha perfeita para cozinheiros que valorizam a eficiência e a precisão na confeitaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência das placas	1x 1.8 kW + 1x 2.5 kW
Potência total	4.3 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	27 kg
Superfície de trabalho	Aço inox AISI 304
Espessura da placa	6 mm (vitrocerâmica)

Característica	Detalhe
Controlo	Temperatura independente por placa
Monitorização	Sinalização luminosa

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste fogão industrial?

Construído em aço inoxidável AISI 304, este fogão é robusto e feito para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil com a manutenção adequada.

É de fácil limpeza e manutenção?

Sim, a bancada em aço inoxidável estampada e as placas vitrocerâmicas perfeitamente embutidas permitem uma limpeza rápida e eficaz. O acesso frontal aos componentes funcionais também facilita a manutenção.

Posso controlar as temperaturas das placas de forma individual?

Com certeza. Cada uma das duas placas vitrocerâmicas possui o seu próprio controlo de temperatura, oferecendo a flexibilidade necessária para cozinhar diferentes alimentos em simultâneo e com precisão.

Quais os tipos de estabelecimentos que mais beneficiam deste equipamento?

Este fogão elétrico é ideal para restaurantes, cafeterias, hotéis, e qualquer cozinha profissional que precise de um equipamento de confeção compacto, mas potente e eficiente, para otimizar os seus serviços.

Este produto é compatível com outras máquinas da Linha 700?

Sim, por fazer parte da Linha 700, este equipamento é projetado para ser compatível e integrar-se harmoniosamente com outros módulos da mesma linha, criando uma bancada de trabalho coesa e funcional.