

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Elétrico 4 Placas Vitrocerâmicas Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1140.220.020M	<b>Modelo:</b>	F4V T770 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	F4V T770 NV

### Descricao Resumida

Fogão elétrico Linha 700 com 4 placas vitrocerâmicas de 8.6 kW. Superfície em aço inox, controlo individual da temperatura para alta performance. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### fogão elétrico profissional — Fogão Elétrico Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Concebido para o exigente ambiente da restauração profissional, este fogão elétrico (também conhecido como placa vitrocerâmica industrial ou cooker elétrico) da Linha 700 oferece um desempenho excepcional e durabilidade. Com a sua superfície de trabalho estampada em aço inoxidável AISI 304, assegura uma higiene impecável e uma resistência superior à corrosão e ao uso diário intenso, tornando-o um investimento robusto para qualquer cozinha comercial.

A integração perfeita das placas vitrocerâmicas na superfície de trabalho facilita a limpeza e garante uma distribuição uniforme do calor, crucial para a eficiência e qualidade na confeção dos alimentos. A segurança e o controlo são garantidos pela sinalização luminosa de funcionamento e pela regulação independente da temperatura para cada placa, permitindo uma gestão precisa de múltiplos cozinhados em simultâneo.

Este equipamento destaca-se pela sua eficiência energética, otimizando o consumo de eletricidade sem comprometer a potência. É a solução ideal para cozinhas que procuram a combinação perfeita entre funcionalidade, segurança e uma operação económica a longo prazo, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança e higiene, como a certificação CE.

### Aplicações

Este fogão elétrico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas industriais, refeitórios e escolas de hotelaria. A sua capacidade de manusear vários pratos em simultâneo com controlo preciso de temperatura é ideal para serviços de almoço e jantar com alto volume de clientes, bem como para a preparação de menus diversificados.

A robustez da construção e a facilidade de manutenção tornam-no uma escolha acertada para cozinhas onde a durabilidade e a fiabilidade são prioritárias. É também uma excelente opção para estabelecimentos de catering e eventos que requerem equipamento de confeção potente e flexível, capaz de se adaptar a diferentes necessidades culinárias.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Placa Vitrocerâmica	6 mm
Potência das Placas	2x 1.8 kW + 2x 2.5 kW
Potência Total	8.6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	49 kg
Controlo de Temperatura	Independente por placa
Monitorização	Sinalização luminosa
Marca	Magnus
Modelo	F4V T770 NV