

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: 09/06/2026

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

Fogão de Indução Elétrico de Bancada 4 Zonas Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.027M	Modelo:	F4I T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	700 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4I T770 NV

Descricao Resumida

Fogão de indução de bancada com 4 zonas elétricas independentes, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 14 kW, em aço inox.

Descricao Completa

Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a alta performance do nosso equipamento de indução, concebido especificamente para as exigências da cozinha moderna. Este fogão com quatro zonas de confeitura independentes proporciona um controle preciso da temperatura, ideal para otimizar os seus processos culinários. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para qualquer ambiente profissional. A bancada superior estampada confere uma área de trabalho contínua e higiênica, elevando os padrões de preparação alimentar.

Aplicações Profissionais

Este fogão de indução é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, caterings e qualquer cozinha profissional que valorize a rapidez, segurança e eficiência energética. A sua flexibilidade permite preparar múltiplos pratos em simultâneo, com temperaturas controladas individualmente, resultando em maior produtividade e qualidade constante nas suas elaborações. A facilidade de acesso a todos os componentes funcionais simplifica a manutenção e garante um funcionamento contínuo, crucial para o ritmo acelerado da hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência das placas	4x 3.5 kW
Potência total	14 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	56 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram um equipamento de alta durabilidade e performance para a confeitura diária de alimentos.

Qual a vantagem da superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão e é de fácil higienização, garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes e maior longevidade ao equipamento.

Como funciona o controlo independente da temperatura por placa?

Cada zona de indução possui um controlo individual, permitindo cozinhar diferentes alimentos simultaneamente com precisão, otimizando o tempo e a qualidade das preparações.

Este modelo é fácil de instalar e manter?

Sim, o design otimizado garante fácil acesso frontal a todos os componentes, simplificando as operações de instalação e manutenção, minimizando interrupções na sua cozinha.

Que tipo de panelas ou utensílios são compatíveis com este fogão de indução?

Este fogão funciona com utensílios de cozinha feitos de materiais ferromagnéticos, como ferro fundido, aço inoxidável com base magnética ou panelas específicas para indução, assegurando a máxima eficiência na transferência de calor.