

# 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: 10/06/2026

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

## Fogão Elétrico Profissional 2 Placas Quadradas Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1110.220.008M	<b>Modelo:</b>	F2E M940 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	78 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	F2E M940 NV

### Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional com 2 placas quadradas de rápido aquecimento, 6 kW de potência e estrutura em aço inoxidável.

## Descricao Completa

### Fogão Elétrico — Principais Vantagens

Este fogão elétrico foi concebido especificamente para ambientes de restauração e hotelaria mais exigentes, oferecendo durabilidade e um desempenho de elite. A sua robusta estrutura em aço inoxidável e a zona de trabalho em inox AISI 304 garantem uma longevidade excepcional e facilitam a higiene diária. Com as placas de rápido aquecimento que incorporam um sistema de proteção contra sobreaquecimento, a segurança na sua cozinha profissional é assegurada.

O design inovador, com a fixação das placas numa superfície elevada e arredondada, minimiza eficazmente a infiltração de líquidos, um detalhe crucial para a manutenção e segurança. O regulador de energia com seis posições permite um controlo preciso da temperatura, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. Além disso, o sinalizador luminoso indica claramente quando uma placa está em funcionamento, otimizando a eficiência e a visibilidade operacional.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas ou qualquer estabelecimento de hotelaria que procure uma solução de confeção fiável e de alto rendimento. A sua base aberta e pés reguláveis entre 150 a 200mm permitem uma fácil adaptação a diferentes configurações de cozinha, proporcionando estabilidade e ergonomia. É a escolha perfeita para quem valoriza a precisão no cozinhado e a robustez do equipamento no dia a dia da indústria alimentar.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Placas Quadradas	2x 3 kW (300x300 mm)
Potência Total	6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	78 kg
Estrutura Externa	Aço inoxidável

<b>Zona de Trabalho</b>	Inox AISI 304 estampado
<b>Pés</b>	Reguláveis (150 a 200mm)

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos é este fogão elétrico mais adequado?**

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cafeterias e outros estabelecimentos do setor da hotelaria que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a confeção diária de alimentos.

### **Qual a vantagem do sistema de proteção contra sobreaquecimento?**

Este sistema aumenta significativamente a segurança na cozinha, prevenindo danos ao equipamento e garantindo que as placas operam sempre dentro de parâmetros seguros, mesmo em utilização intensiva.

### **Como o fogão contribui para a higiene e manutenção na cozinha?**

A estrutura em aço inoxidável e a zona de trabalho em inox AISI 304, juntamente com o design de fixação das placas que impede a infiltração de líquidos, tornam a limpeza e manutenção diárias muito mais fáceis e eficazes.

### **Os pés reguláveis do fogão oferecem que tipo de benefício?**

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão de acordo com as necessidades ergonómicas do utilizador e as características da cozinha, assegurando estabilidade e um ambiente de trabalho mais confortável.

### **Que diferencia este modelo de fogão de outros no mercado?**

A combinação de materiais de alta qualidade como o inox AISI 304, placas de rápido aquecimento com proteção contra sobreaquecimento, e um preciso controlo de energia de 6 posições, destaca este equipamento pela sua durabilidade, segurança e versatilidade na confeção profissional.