

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 16/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Fogão Elétrico Linha 900 com 2 Placas Quadradas 6 kW

Informações do Produto

SKU:	MS1110.220.008M	Modelo:	F2E M940 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Magnus
Modelo	F2E M940 NV

Descrição Resumida

Fogão elétrico modular Linha 900 para uso profissional, com 2 placas quadradas (2x 3 kW) e potência total de 6 kW. Construção robusta e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Linha 900 – Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este fogão elétrico (ou forno elétrico profissional, na sua modularidade) oferece uma estrutura robusta em aço inoxidável e uma zona de trabalho em inox AISI 304 estampado. A sua construção de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria com elevado volume de trabalho.

As duas placas quadradas de rápido aquecimento, com dimensões de 300x300 mm e potências individuais de 3 kW, asseguram um desempenho excepcional. Cada placa está equipada com um sistema de proteção contra sobreaquecimento, elevando os padrões de segurança na sua cozinha. O regulador de energia de 6 posições permite um controlo preciso da temperatura, ideal para uma vasta gama de pratos culinários.

A superfície elevada e arredondada onde as placas estão fixas foi projetada para minimizar a infiltração de líquidos, facilitando a limpeza e manutenção, e prolongando a vida útil do equipamento. Um sinalizador luminoso distinto para cada placa indica claramente quando está ativa, otimizando a eficiência operacional e a segurança no local de trabalho.

Aplicações

Este fogão elétrico de Linha 900 é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, cozinhas industriais, bares e cantinas. A sua potência e precisão são ideais para cozinhar grandes volumes de alimentos, desde molhos delicados a pratos principais robustos, adaptando-se perfeitamente às necessidades de produção contínua.

A base aberta e os pés reguláveis (150 a 200 mm) conferem versatilidade na instalação e permitem uma integração harmoniosa em qualquer configuração de cozinha profissional, facilitando também a limpeza do espaço subjacente. É uma escolha que combina funcionalidade, durabilidade e design inteligente para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene na sua cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Placas Quadradas	2 x 3 kW (300x300 mm)
Potência Total	6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	78 kg
Estrutura Externa	Aço Inoxidável
Zona de Trabalho	Inox AISI 304 Estampado
Regulador de Energia	6 Posições
Base	Aberta
Pés Reguláveis	150 - 200 mm

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária para este fogão?

Este fogão elétrico requer uma alimentação de 400V/3/50 Hz, adequada para instalações elétricas industriais.

As placas aquecem rapidamente?

Sim, as placas quadradas são de rápido aquecimento, concebidas para otimizar os tempos de preparação em cozinhas profissionais.

É fácil limpar a zona de cocção?

Sim, a zona de trabalho em inox AISI 304 estampado e a fixação elevada das placas minimizam a infiltração de líquidos, tornando a limpeza e higienização muito mais fáceis.

Este fogão pode ser utilizado em espaços pequenos?

Com dimensões de 400x900 mm, este equipamento da Linha 900 é compacto o suficiente para se integrar eficientemente em cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção.