

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial Elétrico 4 Placas Quadradas 800x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.009M	Modelo:	F4E M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	102 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4E M980 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico de 4 placas quadradas (3x 3kW + 1x 4kW), com estrutura em inox AISI 304, pés reguláveis e 13 kW de potência total.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Quadrado — Principais Vantagens

Este queimador industrial Magnus de 4 zonas de cocção foi desenvolvido para responder às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo robustez, eficiência e segurança. A sua construção em aço inoxidável garante maior durabilidade e facilidade de limpeza, crucial em ambientes de ritmo acelerado.

As placas, com sistema de aquecimento rápido e proteção contra sobreaquecimento, asseguram um desempenho consistente e seguro. Além disso, o regulador de energia de 6 posições permite um controlo preciso da temperatura, facilitando a preparação de uma vasta gama de pratos na sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de um equipamento de confeção fiável e de alta performance. Seja para cozinhar, ferver ou manter alimentos aquecidos, a sua versatilidade e controlo preciso fazem dele uma adição valiosa a qualquer cozinha comercial.

A base aberta com pés reguláveis facilita a integração em diferentes configurações de cozinha e permite uma limpeza mais eficiente por baixo do equipamento, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene e ordem.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Placas Quadradas	3x 3 kW + 1x 4 kW (4x 300x300 mm)
Potência Total	13 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Característica	Valor
Peso	102 kg
Estrutura Externa	Aço inoxidável
Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Controlo de Energia	Regulador de 6 posições
Segurança	Sistema de proteção de sobreaquecimento
Indicadores	Sinalizador luminoso para placas ativas
Base	Aberta com pés reguláveis (150 a 200mm)

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume?

Sim, o seu design robusto, as 4 placas de alta potência e a construção em aço inoxidável 304 tornam-no ideal para cozinhas profissionais com volume de trabalho intenso, como restaurantes e hotéis.

Qual é a vantagem dos pés reguláveis?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão para se alinhar com outras superfícies de trabalho na sua cozinha, otimizando a ergonomia. Além disso, facilitam a limpeza e manutenção, garantindo um ambiente de trabalho mais higiénico.

As placas aquecem rapidamente?

Sim, este fogão possui placas de aquecimento rápido desenvolvidas para alcançar a temperatura desejada em menos tempo. Isso melhora a eficiência e agiliza o processo de confeção dos seus pratos.

Como funciona o sistema de proteção de sobreaquecimento?

O sistema de proteção de sobreaquecimento desliga automaticamente a placa caso a temperatura exceda os limites de segurança. Esta funcionalidade previne danos ao equipamento e aumenta a segurança na sua cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura externa em aço inoxidável e a zona de trabalho em inox AISI 304 estampado são materiais que oferecem excelente resistência à corrosão, sendo muito fáceis de limpar. A fixação elevada das placas também ajuda a reduzir a infiltração de líquidos.