

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Elétrico Industrial com 4 Placas e Forno GN2/1

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1110.220.010M | Modelo: | F4EFE M980 NV |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 800 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | F4EFE M980 NV |

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 4 placas quadradas (300x300 mm) e forno GN2/1, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

fogão elétrico industrial — Fogão Industrial Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração de alta exigência, este fogão de hotelaria combina robustez e funcionalidade. A sua construção em aço inoxidável, com uma zona de trabalho estampada, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer cozinha profissional. O sistema de aquecimento rápido das superfícies de cozedura, juntamente com a proteção contra sobreaquecimento, assegura um desempenho fiável e seguro. A versatilidade do equipamento, com um eficiente forno elétrico GN2/1, permite otimizar o espaço e a eficiência energética na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um sistema de confeção potente e versátil. A sua capacidade de aquecimento rápido das placas e o forno integrado são perfeitos para preparar uma grande diversidade de pratos simultaneamente, desde cozedura a gratinados, aumentando a produtividade da sua equipa. É uma aposta segura para qualquer chef que procure excelência e eficiência.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|--|
| Estrutura Externa | Aço inoxidável |
| Zona de Trabalho | Inox AISI 304 estampado |
| Placas Superiores | 4x 300x300 mm, aquecimento rápido, proteção sobreaquecimento |
| Fixação das Placas | Superfície elevada e arredondada em aço inoxidável |
| Regulador de Energia | 6 posições de trabalho |
| Indicador Luminoso | Sinaliza placas ativas |

| Característica | Detalhe |
|---------------------|------------------------------|
| Pés | Reguláveis de 150 a 200 mm |
| Forno | Elétrico GN2/1, 6 kW |
| Isolamento do Forno | Excelente isolamento térmico |
| Câmara do Forno | Aço inox com base esmaltada |
| Porta do Forno | Dupla parede em aço inox |
| Guias do Forno | 3 guias |
| Dimensões (LPA) | 800x900x850/925 mm |

Perguntas Frequentes

É fácil limpar o fogão industrial?

Sim, a estrutura externa em aço inoxidável e a zona de trabalho estampada em inox AISI 304 facilitam imensamente a limpeza. O design elevado da superfície das placas também minimiza a infiltração de líquidos, simplificando a manutenção diária.

Este fogão é adequado para que tipo de cozinhas profissionais?

Este aparelho é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e grandes estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta e a combinação de placas de confeitaria com um forno GN2/1 garantem versatilidade para diversas necessidades culinárias.

Quais são as vantagens das placas de aquecimento rápido?

As placas de aquecimento rápido permitem atingir a temperatura desejada em menos tempo, otimizando a eficiência energética e agilizando o processo de confeitaria. São essenciais para cozinhas com elevada rotação de serviço, garantindo que os pratos são preparados rapidamente.

O forno elétrico é eficiente no consumo de energia?

O forno, com potência de 6 kW, é dotado de excelente isolamento térmico que ajuda a reter o calor de forma eficaz, contribuindo para um consumo energético mais controlado. A sua base esmaltada e porta de dupla parede também melhoram a eficiência e a distribuição do calor.

Posso ajustar a altura do fogão?

Sim, o aparelho possui pés reguláveis que permitem ajustar a altura de 150 mm a 200 mm. Esta flexibilidade assegura uma ergonomia adaptada às necessidades da sua equipa e às características do espaço da sua cozinha.