

# 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: 10/06/2026

*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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	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.