

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão de Indução Profissional 2 Zonas 400x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.033M	Modelo:	F2I M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F2I M940 NV

Descricao Resumida

Fogão de indução profissional móvel com 2 zonas de cozedura independentes e elevada eficiência energética. Ideal para cozinhas de restaurantes.

Descricao Completa

fogão de indução — Placa de Indução — Principais Vantagens

Este fogão industrial de indução representa um avanço tecnológico na cozinha profissional, oferecendo uma eficiência energética significativamente superior aos modelos tradicionais, com uma redução de cerca de 50% no consumo. O sistema de aquecimento por indução é ativado apenas por contacto direto com o tacho, otimizando o uso de energia e proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro e fresco. Com duas zonas de confeção independentes, permite uma gestão flexível das preparações e um controlo preciso da temperatura.

Aplicações Profissionais

Concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, este equipamento é ideal para restaurantes modernos, hotéis, e outras operações de restauração que procuram otimizar a rapidez e eficiência das suas operações. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto o acesso frontal simplifica as intervenções técnicas. A placa vitrocêramica de 6 mm, perfeitamente integrada, facilita a limpeza e contribui para um design funcional e elegante, adaptando-se perfeitamente a linhas de confeção de alta capacidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência Indutores	2x 5 kW
Potência Total	10 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	100 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Vitrocêramica de 6 mm

Característica	Detalhe
Níveis de Controlo de Temperatura	6 níveis
Segurança	Desligamento em caso de sobreaquecimento
Acesso a Componentes	Fácil acesso frontal
Indicador	Sinalizador luminoso de placa ligada

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cozedura por indução?

A principal vantagem é a eficiência energética, que permite uma redução de até 50% no consumo comparativamente a fogões tradicionais. O calor é gerado diretamente no tacho, minimizando perdas e aquecendo o ambiente.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de panelas?

Não, o aquecimento por indução funciona apenas com panelas e tachos que possuam fundo em material ferroso compatível com a tecnologia de indução.

Qual a espessura da placa vitrocêramica?

A placa vitrocêramica possui 6 mm de espessura, o que garante robustez, durabilidade e uma perfeita integração na superfície de trabalho.

Como é controlada a temperatura nas zonas de cozedura?

O controlo da temperatura é feito através de seis níveis distintos, permitindo uma precisão e adaptabilidade elevadas às necessidades de cada preparação culinária.

Que características de segurança inclui este fogão?

Este modelo está equipado com um dispositivo de segurança que desliga a placa automaticamente em caso de sobreaquecimento, protegendo o equipamento e o utilizador.