

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Indução Profissional em Inox 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.034M	Modelo:	F4I M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4I M980 NV

Descricao Resumida

Fogão industrial de indução com 4 zonas, 20 kW de potência total, em aço inoxidável e com placa vitrocerâmica de 6 mm. Consumo energético otimizado.

Descricao Completa

Fogão de Indução Profissional — Fogão de Indução — Principais Vantagens

Este inovador sistema de cocção oferece uma redução significativa no consumo de energia, até 50% menos em comparação com os equipamentos tradicionais. O funcionamento eficiente por contacto direto com a panela otimiza o aquecimento e minimiza o desperdício, representando uma poupança notável para o seu negócio. Concebido para as cozinhas mais exigentes, este aparelho garante um desempenho superior e controlo preciso em cada utilização.

Aplicações Profissionais

O fogão industrial é a escolha ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis e qualquer cozinha profissional que procure aliar eficiência energética e tecnologia de ponta. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e a placa vitrocerâmica de 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho, são características cruciais para ambientes de trabalho intensos. As quatro zonas de aquecimento independentes permitem a confeção simultânea de diversos pratos, aumentando a produtividade da sua equipa. O controlo de temperatura em seis níveis e o dispositivo de segurança contra sobreaquecimento garantem uma operação segura e excelentes resultados culinários.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência dos indutores	4x 5 kW
Potência total	20 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	200 kg

Perguntas Frequentes

Qual a poupança energética que este equipamento oferece?

Este fogão de vitrocerâmica permite uma redução de até 50% no consumo de energia quando comparado com os fogões de cozinha tradicionais, otimizando os seus custos operacionais.

Quantas zonas de cozedura independentes possui?

Dispõe de quatro zonas de cozedura totalmente independentes, o que confere uma flexibilidade de trabalho excecional e a capacidade de preparar múltiplos pratos simultaneamente.

Que tipo de controlo de temperatura está disponível?

O aparelho integra um controlo de temperatura que pode ser ajustado em seis níveis distintos, proporcionando uma precisão térmica ideal para qualquer tipo de confeção.

Existe alguma funcionalidade de segurança para evitar sobreaquecimento?

Sim, o equipamento está dotado de um dispositivo de segurança que desliga automaticamente a placa em situações de sobreaquecimento, assegurando a proteção do utilizador e do equipamento.

Como se processa a manutenção e o acesso aos componentes internos?

A conceção inteligente permite um fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais, facilitando as operações de manutenção e eventuais intervenções técnicas.