

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão de Indução Profissional em Inox 800mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	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 excepcional 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.