

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão Elétrico Quadrado 4 Placas Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1130.220.006C	<b>Modelo:</b>	ME498Q
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	92 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	ME498Q

### Descricao Resumida

Fogão elétrico Magnus Linha 900 com 4 placas quadradas (30x30 cm), ideal para cozinhas profissionais de alto rendimento. Potência total de 13 kW.

## Descrição Completa

### Tecnologia de Confeção — Principais Vantagens

Este fogão elétrico de topo, com quatro placas quadradas de alto desempenho, foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de elevada produção. A sua robustez, aliada a um design funcional, garante eficiência e durabilidade contínuas. A estrutura em aço inoxidável proporciona higiene e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente alimentar rigoroso.

A pensar na segurança e no conforto da sua equipa, este equipamento incorpora um perfil anti-salpico ergonómico e manípulos com anéis de proteção contra gorduras. Além disso, a manutenção é simplificada graças ao acesso frontal a todos os componentes funcionais, minimizando tempos de inatividade e otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram uma solução de cozinhados fiável e potente. O seu formato de topo permite uma integração flexível em bancadas ou bases de apoio, adaptando-se a diversas configurações de cozinha profissional. A versatilidade das placas elétricas quadradas torna-o apto para uma vasta gama de técnicas culinárias, desde o cozinhados em lume brando à fervura rápida.

A Linha 900, à qual este aparelho pertence, é reconhecida pela sua capacidade de suportar operações intensivas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Prepare os seus pratos com a confiança de ter um fogão que não só cumpre, mas excede as expectativas da gastronomia moderna.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Placas	3x 3 kW + 1x 4 kW (4x 300x300 mm)
Potência Total	13 kW

<b>Peso</b>	92 kg
<b>Estrutura</b>	Aço Inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a voltagem necessária para operar este fogão?**

Este equipamento requer alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, compatível com as instalações elétricas industriais.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o design pensado para fácil acesso aos componentes frontais tornam a limpeza e manutenção bastante simples e rápidas.

### **Pode ser instalado em qualquer tipo de bancada?**

Este modelo foi concebido para instalação como unidade "TOP" ou "sobre bancada", o que permite uma grande flexibilidade na sua colocação dentro da cozinha profissional.

### **Quais as dimensões exatas das placas de confecção?**

As quatro placas elétricas são quadradas e medem individualmente 300x300 mm, oferecendo uma área de superfície generosa para os seus utensílios de cozinha.

### **Este fogão é adequado para uso intensivo em restaurantes?**

Absolutamente, este fogão faz parte da gama Linha 900, desenvolvida especificamente para suportar o uso intensivo e contínuo exigido por restaurantes e cozinhas de grande volume.