

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

Fogão Elétrico Quadrado 6 Placas Profissional, 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1130.220.007C	Modelo:	ME698Q
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ME698Q

Descricao Resumida

Fogão elétrico Magnus com 6 placas quadradas de 30x30 cm, ideal para cozinhas profissionais, oferecendo 20 kW de potência e construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Fogão elétrico profissional — Cozinha Potente — Principais Vantagens

Este aparelho de confeitura robusto é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo seis placas quadradas amplas para uma versatilidade culinária superior. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também facilita a limpeza e minimiza a acumulação de salpicos, tornando o ambiente de trabalho mais higiénico e seguro. Concebido para alta performance, este fogão elétrico garante uma distribuição de calor eficiente e controlada, indispensável para a criação de pratos de excelência e para responder às necessidades de um serviço contínuo.

A facilidade de manutenção é um aspeto crucial, com todos os componentes funcionais acessíveis pela parte frontal, agilizando as operações de limpeza ou intervenção técnica. Os manípulos ergonómicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, asseguram um manuseamento confortável e preciso, prevenindo a contaminação e prolongando a vida útil do equipamento. Uma das principais características técnicas inclui um design que integra chaminés em aço inoxidável, não só com uma função prática, mas também contribuindo para um visual moderno e profissional na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este cooking range elétrico de alta potência é indispensável para profissionais que procuram fiabilidade e eficiência. A sua capacidade de resposta e o controlo preciso da temperatura permitem a preparação simultânea de diversos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Este fogão industrial adapta-se a qualquer operação que exija a máxima produtividade, desde a confeitura de grandes volumes até pratos mais delicados.

É uma mais-valia em qualquer ambiente que valorize a durabilidade e a segurança, garantindo um desempenho consistente e reduzindo a necessidade de substituições frequentes. A sua configuração e design são pensados para integrabilidade em linhas de confeitura de grande porte, proporcionando uma transição suave entre diferentes estações de cozinha e maximizando o espaço de trabalho disponível.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1200x900x250 mm
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Placas	4x 3 kW + 2x 4 kW
Potência total	20 kW
Peso	115 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Perfil	Anti-salpico ergonômico curvado
Manípulos	Ergonômicos com anéis de proteção anti-gorduras
Acesso funcional	Frontal
Conexões	Espaço posterior para redes técnicas
Chaminés	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

De que forma este fogão elétrico melhora a eficiência na minha cozinha profissional?

Com seis placas de alta potência, permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o tempo e a produtividade, especialmente em períodos de pico de serviço. A sua potência de 20 kW assegura um aquecimento rápido e uniforme.

A manutenção e limpeza deste equipamento são complicadas?

Não, o fogão foi concebido para facilitar a manutenção. A estrutura em aço inoxidável e o acesso frontal aos componentes simplificam a limpeza diária e minimizam a acumulação de sujidade, contribuindo para a higiene da cozinha.

Qual a durabilidade e resistência deste fogão industrial?

Construído com estrutura em aço inoxidável e chaminés do mesmo material, este aparelho oferece uma excelente resistência à corrosão e ao uso intensivo, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 1200x900x250 mm, este fogão de bancada pode ser uma excelente opção para otimizar o espaço, garantindo uma área de confeção generosa sem comprometer a organização da cozinha.

Os manípulos são seguros e fáceis de usar?

Sim, os manípulos são ergonômicos e possuem anéis de proteção anti-gorduras, assegurando um

manuseamento seguro e preciso. Esta característica também ajuda a preservar a sua funcionalidade ao longo do tempo, evitando a degradação por contacto com a gordura.