

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Indução Profissional 4 Zonas 800x900x250mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1130.220.009C	Modelo:	ME998I
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	83 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ME998I

Descricao Resumida

Fogão de indução profissional com 4 zonas de 5kW, fabricado em aço inox. Proporciona confeção rápida e precisa para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Indução Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão com 4 zonas de indução elétricas oferece um desempenho excepcional e elevada eficiência. A estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de restauração de alto tráfego. O design pensado para o uso intensivo assegura uma preparação culinária rápida e controlada, crucial para a agilidade no serviço e a qualidade dos pratos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento culinário é a escolha perfeita para chefs e cozinheiros em restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que valorize a precisão e a rapidez. A tecnologia de indução proporciona um controlo térmico instantâneo, otimizando o processo de confeção de diversos pratos, desde molhos delicados a cozinhados mais complexos. A sua adaptabilidade e facilidade de limpeza contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e higiénico.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Indutores	4x 5 kW
Potência total	20 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	83 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Perfil	Anti-salpico ergonómico curvado
Manípulos	Manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras
Acesso a componentes	Fácil acesso pela parte frontal dos módulos

Ligações	Espaço na parte posterior para ligações às redes técnicas
Chaminés	Aço inoxidável de design atraente

Perguntas Frequentes

O fogão elétrico é de fácil instalação em qualquer cozinha?

Sim, este fogão foi concebido para uma fácil instalação, graças ao espaço na parte posterior para ligações às redes técnicas, tornando o processo simples e rápido para profissionais.

Como se efetua a limpeza e manutenção dos manípulos?

Os manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras facilitam a limpeza. Basta um pano húmido e detergente suave para manter a higiene ideal, enquanto o acesso frontal aos componentes agiliza a manutenção.

Qual a durabilidade da estrutura em aço inox?

A estrutura em aço inoxidável confere uma elevada resistência e durabilidade ao equipamento, sendo uma das escolhas mais indicadas para o uso contínuo em ambientes de cozinha intensiva, como restaurantes e hotéis.

Quais são as principais características que otimizam a segurança do chef?

O perfil anti-salpico ergonómico curvado minimiza o risco de acidentes com líquidos quentes, e os manípulos anti-gordura garantem uma aderência segura e uma operação mais limpa, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, unidades de catering, hotéis e refeitórios que necessitem de um equipamento de confeção robusto, eficiente e de alta performance para satisfazer as exigências diárias.