

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Elétrico de Bancada 40L com 2 Placas Redondas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.002	Modelo:	F2E T640
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	21 kg	Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F2E T640
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600, 700, 900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão elétrico compacto e robusto em inox com duas placas de aquecimento rápido e sete níveis de temperatura para cozinhas profissionais eficientes.

Descricao Completa

fogão elétrico industrial — Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este versátil fogão elétrico foi concebido especificamente para ambientes de restauração e hotelaria que exigem eficiência e durabilidade. Com a sua estrutura robusta em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e fácil manutenção. As duas placas de aquecimento rápido, equipadas com sistema de proteção contra sobreaquecimento, permitem uma preparação segura e eficaz de diversos pratos. O regulador de energia, com sete posições de temperatura, oferece um controlo preciso para cada tipo de confeção, otimizando os resultados culinários. Além disso, os sinalizadores luminosos indicam o estado das placas, enquanto os manípulos ergonómicos com anel de proteção anti-resíduos facilitam a limpeza e manuseamento diário. A zona de trabalho estampada contribui para a higiene e robustez deste equipamento.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, pastelarias e pequenos hotéis, este equipamento de confeção integra-se perfeitamente em qualquer linha de bancada. A sua portabilidade e dimensões compactas tornam-no uma excelente opção para espaços com limitações de área, sem comprometer a capacidade de produção. Facilita a preparação de múltiplos pratos simultaneamente, desde aquecer molhos a cozer massas, contribuindo para a otimização dos processos na sua cozinha profissional. A versatilidade do aparelho permite ajustar-se às necessidades específicas de cada ementa, garantindo sempre a temperatura ideal.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Placas Redondas	1x 1.5 kW (Ø145) + 1x 2.6 kW (Ø220)

Potência Total	4.1 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	21 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	7 posições

Perguntas Frequentes

P: Qual a voltagem necessária para o funcionamento deste fogão elétrico?

R: Este equipamento requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, garantindo um desempenho consistente em ambientes profissionais.

P: Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

R: É ideal para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, cozinhas de hotelaria e snack-bares, que necessitam de um equipamento de confeitaria elétrico compacto e eficiente. Graças às suas dimensões reduzidas, adapta-se bem a espaços mais pequenos.

P: As placas possuem proteção contra sobreaquecimento?

R: Sim, ambas as placas de aquecimento rápido estão equipadas com um sistema de proteção avançado contra sobreaquecimento, assegurando a segurança e a integridade do equipamento durante o uso intensivo.

P: A limpeza do fogão é complicada devido aos manípulos?

R: Não, os manípulos ergonómicos foram concebidos com um anel de proteção anti-resíduos, o que simplifica significativamente a limpeza e manutenção diária do aparelho. Além disso, a estrutura em aço inoxidável e a zona de trabalho estampada contribuem para uma higienização fácil e eficaz.

P: É possível controlar a temperatura de cada placa individualmente?

R: Sim, cada placa dispõe de um regulador de energia com sete posições de temperatura distintas, permitindo um controlo individual e preciso para cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo.