

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rapido
ao produto



Fogão Elétrico de Bancada 4 Placas Redondas 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.003	Modelo:	F4E T660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	29 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4E T660
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 700, 900

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial de 4 placas redondas, ideal para cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável e controlo preciso da temperatura.

Descricao Completa

fogão elétrico industrial — Fogão Elétrico — Principais Vantagens

Este fogão elétrico industrial é uma solução eficiente e fiável para cozinhas profissionais. Desenvolvido para oferecer um desempenho superior, dispõe de quatro discos radiantes de rápido aquecimento que asseguram uma distribuição uniforme do calor para uma confeção precisa. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um equipamento essencial para o ritmo acelerado da restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha industrial que necessite de um fogão de bancada compacto e potente. Este equipamento permite a confeção simultânea de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade. A sua versatilidade para preparar desde entradas a pratos principais faz dele um investimento inteligente para a sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Placas Redondas	2x 1.5 kW (Ø145) + 2x 2.6 kW (Ø220)
Potência Total	8.2 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	29 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placas	Rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento

Regulação	Regulador de energia com 7 posições de temperatura
Indicadores	Sinalizador luminoso para placas ativas
Manípulos	Ergonómicos com anel de proteção anti resíduos
Zona de Trabalho	Estampada

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

É perfeitamente adequado para qualquer cozinha comercial, desde restaurantes e cafés a cantinas e escolas, onde a necessidade de um equipamento de confeção robusto é crucial.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e os manípulos com anel anti resíduos facilitam a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de produtos específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar a superfície.

Qual a durabilidade ou vida útil esperada do fogão?

Construído com materiais de alta qualidade e um design otimizado para uso intensivo, este fogão elétrico é feito para durar muitos anos em ambientes de cozinha exigentes.

Posso controlar a temperatura de cada placa individualmente?

Sim, cada placa possui um regulador de energia independente com 7 posições de temperatura, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de cozinhados.

Este fogão inclui alguma característica de segurança?

Sim, as placas de rápido aquecimento estão equipadas com um sistema de proteção contra sobreaquecimento, assegurando a segurança durante a utilização diária na sua cozinha.