

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 rapido
ao produto

Fogão Elétrico Profissional 600x600mm com 4 Placas e Forno Ventilado

Informacoes do Produto

SKU:	MS1171.220.006	Modelo:	F4EFE M660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4EFE M660
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	550, 600, 700, 900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 4 placas de aquecimento rápido e forno multifunções ventilado. Ideal para cozinhas profissionais, 600x600x850mm.

Descricao Completa

Versatilidade Culinária — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria elétrica integra um fogão com quatro zonas de aquecimento de rápido aquecimento e um forno multifunções elétrico ventilado. Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração que procuram fiabilidade e eficiência na preparação de uma vasta gama de pratos. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a higienização.

Com um design ergonómico e manípulos de controlo preciso, este fogão garante uma experiência de utilização intuitiva e segura. É a solução perfeita para chefs que necessitam de um aparelho versátil capaz de confeccionar, cozer e gratinar simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos resultados.

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico é indispensável em qualquer cozinha industrial, desde pequenos snack-bares a grandes restaurantes. A combinação de placa de cozinhado e forno multifunções permite a preparação eficiente de sopas, molhos, grelhados, assados e sobremesas, tudo num único equipamento compacto. A sua capacidade de resposta e o aquecimento uniforme são cruciais para serviços de refeição rápidos e de alta qualidade, garantindo a satisfação dos clientes e a rentabilidade do negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x600x850/960 mm

Característica	Detalhe
Placas Redondas	2x 1.5 kW (Ø145) + 2x 2.6 kW (Ø220)
Potência Total	12.5 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensão do Forno	460x420x320 mm
Peso	55 kg
Forno Multifunções	Elétrico, 4.3 kW (forno 2.5 kW, grill 1.8 kW), ventilado
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Aquecimento	Rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento
Regulador de Energia	7 posições de temperatura
Sinalizador Luminoso	Indica placa ativa
Manípulos	Ergonómicos com anel de proteção anti-resíduos
Zona de Trabalho	Estampada

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija um equipamento de confeção robusto e versátil, capaz de lidar com volumes de trabalho intensos.

2. Qual a principal vantagem do forno multifunções?

O forno multifunções permite assar, cozer e gratinar com precisão, graças ao seu sistema de ventilação que distribui o calor uniformemente. Isto garante resultados perfeitos e uma maior flexibilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos.

3. As placas de aquecimento têm alguma proteção adicional?

Sim, as placas estão equipadas com um sistema de proteção contra sobreaquecimento, o que aumenta a segurança durante a utilização e prolonga a vida útil do aparelho. Os reguladores de energia também oferecem um controlo preciso da temperatura.

4. É fácil limpar este fogão?

Com uma estrutura em aço inoxidável e uma zona de trabalho estampada, a limpeza deste fogão é simplificada. Os manípulos ergonómicos com anel de proteção anti-resíduos também contribuem para uma manutenção mais higiénica.

5. Consigo cozinhar pratos diferentes em simultâneo?

Com quatro placas de diferentes diâmetros e um forno multifunções, é possível confeccionar diversos pratos em simultâneo, otimizando o tempo e a produtividade da sua cozinha profissional. O sinalizador luminoso das placas ajuda a gerir os cozinhados ativamente.