

# 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 de Indução para Bancada 2 Zonas 7 kW

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                    |
|--------|-----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS1140.220.025M | Modelo:    | F2I T740 NV        |
| Marca: | MAGNUS          | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 33 kg           | Dimensões: | 400 x 720 x 250 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |             |
|------------|-------------|
| Marca      | MAGNUS      |
| Modelo     | F2I T740 NV |
| Energia    | Elétrico    |
| Instalação | De Bancada  |
| Linha      | 700, 900    |

|          |         |
|----------|---------|
| Potência | 4–7 kW  |
| Tipo     | Bancada |

## Descricao Resumida

Fogão de indução de bancada com 2 zonas e 7 kW de potência total. Construção robusta em aço inox AISI 304, controlo independente de temperatura.

## Descricao Completa

### Fogão de indução profissional — Placa de Indução Profissional — Principais Vantagens

Este inovador fogão de indução, concebido com duas zonas de calor independentes, oferece controlo preciso e eficiência energética inigualável para a sua cozinha. A sua superfície de trabalho estampada em aço inoxidável AISI 304 de elevada espessura garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais intensivos. Desfrute de uma resposta térmica imediata e de uma distribuição de calor uniforme, otimizando o seu processo de confeção.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento elétrico adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. A gestão independente da temperatura por cada zona de confeção permite preparar múltiplos pratos simultaneamente, aumentando a produtividade e a versatilidade da sua ementa. A sinalização luminosa dedicada facilita a monitorização do funcionamento de cada indutor, assegurando uma operação segura e eficiente. Este fogão com potência total de 7 kW é a solução perfeita para uma bancada de trabalho moderna e eficaz.

### Características Técnicas

| Característica      | Detalhe            |
|---------------------|--------------------|
| Dimensões (LPA)     | 400x720x250/325 mm |
| Potência das placas | 2x 3.5 kW          |

| Característica          | Detalhe                |
|-------------------------|------------------------|
| Potência total          | 7 kW                   |
| Alimentação elétrica    | 400V/3/50 Hz           |
| Peso                    | 33 kg                  |
| Superfície de trabalho  | Aço inox AISI 304      |
| Acesso a componentes    | Frontal e fácil        |
| Controlo de temperatura | Independente por placa |
| Monitorização           | Sinalização luminosa   |

### Perguntas Frequentes

**Para que tipo de estabelecimentos é este fogão adequado?**

Este fogão de indução é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotelaria, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de elevada eficiência e controlo preciso na confeção de alimentos.

**Qual é a vantagem da superfície em aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais.

**É possível controlar as zonas de cozedura individualmente?**

Sim, cada uma das duas placas possui controlo de temperatura independente, permitindo cozinhar diferentes alimentos com requisitos de calor distintos ao mesmo tempo.

**Como sei se o fogão está em funcionamento?**

O equipamento está dotado de sinalização luminosa que indica o estado de funcionamento de cada indutor, proporcionando uma monitorização clara e imediata do processo de cozedura.

**Este fogão é fácil de manter e limpar?**

Sim, o design com acesso frontal a todos os componentes funcionais e a superfície de trabalho estampada em inox contribuem para uma manutenção e limpeza simplificadas, otimizando o tempo da sua equipa.