

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 Vitrocerâmico Elétrico Profissional 4 Placas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1140.220.020M	Modelo:	F4V T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	49 kg	Dimensões:	700 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F4V T770 NV
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Fogão elétrico vitrocerâmico profissional de 4 placas para otimizar a sua cozinha. Controle de temperatura independente e superfície inox durável.

Descricao Completa

Fogão Vitrocerâmico – Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e cozinhas de alta exigência, este fogão elétrico combina eficiência superior com durabilidade. A sua superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304, de grande espessura, garante robustez e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de produção intensiva. A instalação na linha 700 proporciona uma integração perfeita com outros equipamentos profissionais, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Equipado com placas vitrocerâmicas de 6 mm de espessura, perfeitamente embutidas na superfície, este aparelho oferece aquecimento rápido e uniforme. O controlo independente da temperatura para cada placa permite uma versatilidade excepcional na confeção de diferentes pratos em simultâneo. A sinalização luminosa assegura uma monitorização clara do seu funcionamento, contribuindo para a segurança e eficácia das operações culinárias.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, desde restaurantes de hotelaria a serviços de catering. A sua construção robusta e as quatro zonas de confeção elétricas tornam-no adequado para a preparação de uma ampla variedade de alimentos, desde molhos delicados a pratos mais elaborados que requerem controlo preciso de temperatura. A facilidade de acesso frontal a todos os componentes funcionais simplifica a manutenção e garante um desempenho contínuo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência das placas	2x 1.8 kW + 2x 2.5 kW

Característica	Detalhe
Potência total	8.6 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	49 kg
Material da superfície	Aço inoxidável AISI 304
Espessura das placas	6 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem das placas serem embutidas?

As placas embutidas oferecem uma superfície de trabalho mais higiénica e fácil de limpar, evitando acumulação de sujidade em fendas e facilitando o deslizamento de utensílios entre as zonas de confeção.

É possível controlar a temperatura individualmente?

Sim, cada placa possui controlo de temperatura independente, o que permite cozinhar diferentes alimentos com necessidades térmicas distintas simultaneamente, otimizando o processo.

Este fogão é adequado para que tipo de cozinhas?

Este equipamento é concebido para cozinhas profissionais de média a grande dimensão, como as encontradas em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, que exigem durabilidade e desempenho consistente.

Como é garantida a segurança do equipamento?

A segurança é assegurada pela sinalização luminosa de funcionamento para monitorização e pela construção robusta em aço inoxidável, que cumpre as normas de higiene e segurança para equipamentos de cozinhas profissionais.

Posso integrar este fogão com outros equipamentos?

Sim, este fogão faz parte da linha 700 da marca, o que garante a sua compatibilidade e perfeita integração com outros módulos da mesma linha, criando uma solução completa para a sua cozinha.