

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 2 Placas Quadradas Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.008M	Modelo:	F2E M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	78 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F2E M940 NV
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional com 2 placas quadradas de rápido aquecimento, 6 kW de potência e estrutura em aço inoxidável.

Descricao Completa

Fogão Elétrico — Principais Vantagens

Este fogão elétrico foi concebido especificamente para ambientes de restauração e hotelaria mais exigentes, oferecendo durabilidade e um desempenho de elite. A sua robusta estrutura em aço inoxidável e a zona de trabalho em inox AISI 304 garantem uma longevidade excecional e facilitam a higiene diária. Com as placas de rápido aquecimento que incorporam um sistema de proteção contra sobreaquecimento, a segurança na sua cozinha profissional é assegurada.

O design inovador, com a fixação das placas numa superfície elevada e arredondada, minimiza eficazmente a infiltração de líquidos, um detalhe crucial para a manutenção e segurança. O regulador de energia com seis posições permite um controlo preciso da temperatura, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. Além disso, o sinalizador luminoso indica claramente quando uma placa está em funcionamento, otimizando a eficiência e a visibilidade operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas ou qualquer estabelecimento de hotelaria que procure uma solução de confeção fiável e de alto rendimento. A sua base aberta e pés reguláveis entre 150 a 200mm permitem uma fácil adaptação a diferentes configurações de cozinha, proporcionando estabilidade e ergonomia. É a escolha perfeita para quem valoriza a precisão no cozinhado e a robustez do equipamento no dia a dia da indústria alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Placas Quadradas	2x 3 kW (300x300 mm)
Potência Total	6 kW

Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	78 kg
Estrutura Externa	Aço inoxidável
Zona de Trabalho	Inox AISI 304 estampado
Pés	Reguláveis (150 a 200mm)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este fogão elétrico mais adequado?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos do setor da hotelaria que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a confeção diária de alimentos.

Qual a vantagem do sistema de proteção contra sobreaquecimento?

Este sistema aumenta significativamente a segurança na cozinha, prevenindo danos ao equipamento e garantindo que as placas operam sempre dentro de parâmetros seguros, mesmo em utilização intensiva.

Como o fogão contribui para a higiene e manutenção na cozinha?

A estrutura em aço inoxidável e a zona de trabalho em inox AISI 304, juntamente com o design de fixação das placas que impede a infiltração de líquidos, tornam a limpeza e manutenção diárias muito mais fáceis e eficazes.

Os pés reguláveis do fogão oferecem que tipo de benefício?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do fogão de acordo com as necessidades ergonómicas do utilizador e as características da cozinha, assegurando estabilidade e um ambiente de trabalho mais confortável.

Que diferencia este modelo de fogão de outros no mercado?

A combinação de materiais de alta qualidade como o inox AISI 304, placas de rápido aquecimento com proteção contra sobreaquecimento, e um preciso controlo de energia de 6 posições, destaca este equipamento pela sua durabilidade, segurança e versatilidade na confeção profissional.