

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 de Indução Profissional 2 Zonas 400x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1110.220.033M	Modelo:	F2I M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F2I M940 NV
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Linha	700, 900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão de indução profissional móvel com 2 zonas de cozedura independentes e elevada eficiência energética. Ideal para cozinhas de restaurantes.

Descricao Completa

fogão de indução — Placa de Indução — Principais Vantagens

Este fogão industrial de indução representa um avanço tecnológico na cozinha profissional, oferecendo uma eficiência energética significativamente superior aos modelos tradicionais, com uma redução de cerca de 50% no consumo. O sistema de aquecimento por indução é ativado apenas por contacto direto com o tacho, otimizando o uso de energia e proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro e fresco. Com duas zonas de confeção independentes, permite uma gestão flexível das preparações e um controlo preciso da temperatura.

Aplicações Profissionais

Concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, este equipamento é ideal para restaurantes modernos, hotéis, e outras operações de restauração que procuram otimizar a rapidez e eficiência das suas operações. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto o acesso frontal simplifica as intervenções técnicas. A placa vitrocêramica de 6 mm, perfeitamente integrada, facilita a limpeza e contribui para um design funcional e elegante, adaptando-se perfeitamente a linhas de confeção de alta capacidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência Indutores	2x 5 kW
Potência Total	10 kW

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	100 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Vitrocêramica de 6 mm
Níveis de Controlo de Temperatura	6 níveis
Segurança	Desligamento em caso de sobreaquecimento
Acesso a Componentes	Fácil acesso frontal
Indicador	Sinalizador luminoso de placa ligada

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cozedura por indução?

A principal vantagem é a eficiência energética, que permite uma redução de até 50% no consumo comparativamente a fogões tradicionais. O calor é gerado diretamente no tacho, minimizando perdas e aquecendo o ambiente.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de panelas?

Não, o aquecimento por indução funciona apenas com panelas e tachos que possuam fundo em material ferroso compatível com a tecnologia de indução.

Qual a espessura da placa vitrocêramica?

A placa vitrocêramica possui 6 mm de espessura, o que garante robustez, durabilidade e uma perfeita integração na superfície de trabalho.

Como é controlada a temperatura nas zonas de cozedura?

O controlo da temperatura é feito através de seis níveis distintos, permitindo uma precisão e adaptabilidade elevadas às necessidades de cada preparação culinária.

Que características de segurança inclui este fogão?

Este modelo está equipado com um dispositivo de segurança que desliga a placa automaticamente em caso de sobreaquecimento, protegendo o equipamento e o utilizador.