

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão de Indução Elétrico 2 Zonas - Linha 900 Top

Informacoes do Produto

SKU:	MS1130.220.008C	Modelo:	ME498I
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	58 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ME498I
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900

Descrição Resumida

Fogão de indução elétrico TOP com 2 zonas de 5 kW, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox e fácil de manter.

Descrição Completa

Fogão de indução profissional — Fogão de Indução — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com este fogão de indução de alta performance, projetado para oferecer a máxima eficiência e durabilidade. Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento garante uma elevada resistência à corrosão, facilidade de limpeza e uma longa vida útil. Os seus manípulos ergonómicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, asseguram um manuseamento seguro e higiénico, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

A tecnologia de indução proporciona um aquecimento instantâneo e preciso, permitindo um controlo excecional sobre o processo de confeção. O design inovador inclui um perfil anti-salpico curvado, que não só melhora a higiene como também facilita a manutenção diária. Além disso, o acesso frontal a todos os componentes funcionais simplifica qualquer intervenção técnica, minimizando o tempo de inatividade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeção é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de cocção potente e fiável. A sua adaptabilidade a diferentes necessidades, desde a preparação de pratos elaborados até ao aquecimento rápido de alimentos, torna-o indispensável. A construção robusta e as chaminés em aço inoxidável com design atrativo complementam a estética de qualquer ambiente gastronómico.

Com duas zonas de indução independentes e uma potência total de 10 kW, este módulo de confeção elétrico é perfeito para operações de grande volume, garantindo que a sua equipa tenha as ferramentas certas para entregar resultados excecionais. O espaço traseiro dedicado para ligações às redes técnicas otimiza a organização e segurança na sua área de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Indutores	2x 5 kW
Potência Total	10 kW
Peso	58 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão de indução é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e outras cozinhas profissionais que exigem um equipamento de confeitura robusto e de alta eficiência.

Quais os principais benefícios da tecnologia de indução neste equipamento?

A principal vantagem reside no aquecimento rápido e preciso, que permite um controlo otimizado da temperatura e uma maior poupança energética em comparação com fogões convencionais.

A manutenção e limpeza do fogão são fáceis?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável integral e o perfil anti-salpico ergonómico foram concebidos para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene.

Posso instalar este fogão em qualquer configuração de cozinha?

Este modelo da Linha 900 Top/Suspensão é ideal para instalações suspensas ou sobre bancada, e o espaço posterior para ligações técnicas simplifica a integração em qualquer layout de cozinha.

Como o design do equipamento contribui para o ambiente de trabalho?

Além da elevada funcionalidade, as chaminés em aço inoxidável com design atrativo e os anéis de proteção anti-gorduras nos manípulos conferem um aspeto profissional e cuidado à sua cozinha.