

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fogão de Indução Profissional 4 Zonas 800x900x250mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1130.220.009C	Modelo:	ME998I
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	83 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ME998I
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	700, 900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão de indução profissional com 4 zonas de 5kW, fabricado em aço inox. Proporciona confeitação rápida e precisa para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Indução Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão com 4 zonas de indução elétricas oferece um desempenho excepcional e elevada eficiência. A estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de restauração de alto tráfego. O design pensado para o uso intensivo assegura uma preparação culinária rápida e controlada, crucial para a agilidade no serviço e a qualidade dos pratos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento culinário é a escolha perfeita para chefs e cozinheiros em restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que valorize a precisão e a rapidez. A tecnologia de indução proporciona um controle térmico instantâneo, otimizando o processo de confeitação de diversos pratos, desde molhos delicados a cozinhados mais complexos. A sua adaptabilidade e facilidade de limpeza contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e higiênico.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Indutores	4x 5 kW
Potência total	20 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	83 kg

Estrutura	Aço inoxidável
Perfil	Anti-salpico ergonómico curvado
Manípulos	Manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras
Acesso a componentes	Fácil acesso pela parte frontal dos módulos
Ligações	Espaço na parte posterior para ligações às redes técnicas
Chaminés	Aço inoxidável de design atraente

Perguntas Frequentes

O fogão elétrico é de fácil instalação em qualquer cozinha?

Sim, este fogão foi concebido para uma fácil instalação, graças ao espaço na parte posterior para ligações às redes técnicas, tornando o processo simples e rápido para profissionais.

Como se efetua a limpeza e manutenção dos manípulos?

Os manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras facilitam a limpeza. Basta um pano húmido e detergente suave para manter a higiene ideal, enquanto o acesso frontal aos componentes agiliza a manutenção.

Qual a durabilidade da estrutura em aço inox?

A estrutura em aço inoxidável confere uma elevada resistência e durabilidade ao equipamento, sendo uma das escolhas mais indicadas para o uso contínuo em ambientes de cozinha intensiva, como restaurantes e hotéis.

Quais são as principais características que otimizam a segurança do chef?

O perfil anti-salpico ergonómico curvado minimiza o risco de acidentes com líquidos quentes, e os manípulos anti-gordura garantem uma aderência segura e uma operação mais limpa, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, unidades de catering, hotéis e refeitórios que necessitem de um equipamento de confeção robusto, eficiente e de alta performance para satisfazer as exigências diárias.