

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão de Indução Elétrico Linha 700 - 2 Zonas c/ Armário

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.023	<b>Modelo:</b>	UD5700.023
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	36 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.023
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Fogão de indução elétrico Linha 700, 2 zonas e 7 kW de potência, com armário.  
Construção em aço inox, fácil limpeza e pés ajustáveis.

## Descricao Completa

### Fogão de Indução Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este fogão por indução elétrico de duas zonas foi concebido para maximizar a eficiência e a higiene em cozinhas profissionais. É a escolha ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram um equipamento de alto desempenho. A tecnologia de indução assegura um aquecimento rápido e homogêneo, proporcionando resultados culinários de excelência e um controlo térmico rigoroso para as suas preparações.

Construído integralmente em aço inoxidável robusto, este equipamento destaca-se pela sua elevada durabilidade e resistência à corrosão. O design ergonómico, que integra uma placa de confeção lisa, simplifica significativamente a limpeza e a manutenção diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico para toda a equipa de cozinha.

Além de otimizar o espaço físico na sua cozinha, este fogão industrial também contribui para a redução do consumo energético. Isto traduz-se numa operação mais sustentável e economicamente vantajosa. A resposta instantânea das zonas de aquecimento e a ausência de chama aberta aumentam a segurança operacional e o conforto do cozinheiro, tornando esta uma solução inteligente para cozinhas com elevada produção.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste fogão elétrico de indução torna-o adequado para uma vasta gama de aplicações em contextos culinários exigentes. É a ferramenta perfeita para restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um aquecimento rápido e controlável para a elaboração de pratos complexos ou de alta rotatividade. A sua construção sólida adapta-se com facilidade a cozinhas industriais e a serviços de catering, onde a fiabilidade do equipamento é um requisito fundamental. Adicionalmente, o armário inferior com porta proporciona uma solução de arrumação prática, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre organizados e acessíveis.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm

Potência Total	7 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	36 kg
Peso Bruto	44 kg
Dimensões Embalagem	470x820x1170 mm
Corpo	Aço Inoxidável
Zonas de Indução	2
Características Adicionais	Fácil de limpar, higiénico, design ergonómico, pés ajustáveis
Tipo de Equipamento	Fogão de Indução com Armário c/ Porta

## Perguntas Frequentes

---

Q: Quais são as dimensões deste fogão de indução e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Este fogão de indução possui dimensões de 400x730x900 mm. Para a instalação, deve considerar-se um espaço adicional para garantir o bom funcionamento e a circulação de ar, sendo as dimensões da embalagem 470x820x1170 mm. Recomendamos verificar o manual para requisitos específicos de afastamento.

Q: Este fogão de indução elétrico requer alguma instalação elétrica específica?

A: Sim, este fogão de indução funciona com uma tensão de 230 V e uma potência total de 7 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que o circuito elétrico seja adequado para suportar esta carga e que todas as normas de segurança sejam cumpridas. Não requer ligações a gás ou água.

Q: Como posso realizar a limpeza e manutenção deste fogão de indução para garantir a sua durabilidade?

A: O corpo deste fogão é construído em aço inoxidável, tornando-o fácil de limpar e higiénico. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos. A limpeza regular da superfície de indução e do exterior do equipamento ajudará a manter o seu desempenho e durabilidade. Os pés ajustáveis facilitam o acesso para limpeza por baixo.

Q: Este equipamento inclui armário e quais são as suas características?

A: Sim, este fogão de indução inclui um armário com porta, que oferece uma solução prática para armazenamento na cozinha profissional. O armário é integrado na estrutura do fogão, proporcionando um design ergonómico e funcional, ideal para otimização do espaço de trabalho.

Q: Quais as principais vantagens de um fogão de indução para um restaurante?

A: Os fogões de indução oferecem aquecimento rápido e preciso, controlo térmico superior e maior eficiência energética, resultando em menor consumo e maior segurança na cozinha profissional, ideal para preparações sofisticadas e de alta demanda.