

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão de Indução Elétrica Linha 700 c/ Forno - 4 Zonas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.025	<b>Modelo:</b>	UD5700.025
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	65 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.025
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Fogão de indução elétrico Linha 700, 4 zonas, 14 kW, com forno e pés ajustáveis para cozinhados rápidos e eficientes.

## Descricao Completa

### Fogão de indução elétrico — Fogão de Indução — Principais Vantagens

Descubra a maestria culinária e a eficiência energética com o fogão de placa vitrocerâmica por indução de 4 zonas da Linha 700. Concebido para as exigências da restauração de alta performance, este aparelho garante um aquecimento instantâneo e uniforme, fundamental para excelência na confecção dos seus pratos. A tecnologia de aquecimento por indução reduz significativamente o consumo energético, otimizando os custos operacionais do seu espaço.

Com um design adaptável e pés niveláveis, este equipamento integra-se harmoniosamente em qualquer cozinha. A sua construção em aço inoxidável robusto assegura uma longevidade notável e uma manutenção descomplicada, satisfazendo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais e na hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para chefes de cozinha que procuram precisão intransigente no controlo da temperatura e um ambiente de trabalho mais confortável, dado que o calor é dirigido diretamente ao recipiente, não ao ar envolvente. Perfeito para estabelecimentos de restauração de elevado débito e unidades hoteleiras que necessitam de um desempenho fiável e contínuo. A sua versatilidade permite uma ampla variedade de técnicas culinárias, desde a ebulição rápida de líquidos até ao refogado mais lento, adaptando-se a diversos volumes de produção.

As cozinhas de showcooking e em formato de "open kitchen" beneficiam amplamente deste sistema. A ausência de chamas abertas e a reduzida emissão de calor para o ambiente de trabalho melhoram o conforto tanto da equipa como dos clientes. A estética moderna e o acabamento em aço inoxidável reforçam a imagem de higiene e inovação tecnológica perante o cliente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	800x730x900 mm
Potência Total	14 kW

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Peso Bruto	65 kg
Dimensões da Embalagem (L x P x A)	870x880x1170 mm
Tipo de Grelhadores	4 zonas de indução
Características	Corpo em aço inoxidável, fácil de limpar, higiénico, design ergonómico, pés ajustáveis.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a voltagem exigida para este fogão de indução?**

Este fogão requer uma tensão de 400 V, sendo crucial verificar a compatibilidade da instalação elétrica antes da aquisição para garantir o seu correto funcionamento e segurança.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o corpo em aço inoxidável e a superfície lisa de indução tornam este equipamento extremamente fácil de limpar e higienizar, assegurando o cumprimento dos rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

### **Este fogão é adequado para cozinhas com muito volume de trabalho?**

Com 4 zonas de aquecimento por indução e uma potência total de 14 kW, este aparelho é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de médio e alto volume, garantindo rapidez e eficácia na confeção de alimentos.

### **Quais os requisitos de instalação elétrica para este fogão elétrico profissional?**

Este fogão exige uma tensão de alimentação de 400 V e uma potência de 14 kW. É imprescindível que a instalação seja realizada por um técnico devidamente qualificado, assegurando a conformidade do circuito elétrico e da tomada com estas especificações.

### **Qual o período de garantia e como funciona a assistência técnica para este forno industrial?**

Todos os nossos equipamentos usufruem de uma garantia abrangente. Para obter detalhes específicos sobre a cobertura e os procedimentos para acionar a assistência técnica, por favor, entre em contacto com a nossa equipa de suporte ou consulte as nossas condições gerais de venda.