

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão de Indução Elétrica Linha 900 - 4 Zonas, 800x900 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.023	<b>Modelo:</b>	UDFI94APE FOGAO INDUCAO 4 ZONAS+ARMARIOS+PORTAS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	UDFI94APE FOGAO INDUCAO 4 ZONAS+ARMARIOS+PORTAS

### Descricao Resumida

Fogão de indução elétrico profissional Linha 900 com 4 zonas de cozedura e 20 kW de potência. Ideal para cozinhas hoteleiras e de restauração, inclui armários e portas.

## Descricao Completa

### Fogão de Indução Profissional Linha 900 — Principais Vantagens

Este fogão de indução elétrico de 4 zonas integra-se na Linha 900, concebida para cozinhas de alta exigência em restauração, hotelaria e catering. A tecnologia de indução oferece uma eficiência energética superior, convertendo quase a totalidade da energia em calor diretamente na base dos utensílios, minimizando perdas e otimizando o gasto energético.

As placas de indução cerâmica asseguram uma distribuição térmica uniforme e são extremamente duráveis, resistindo ao uso contínuo e intenso. O sistema automático de proteção contra sobreaquecimento garante a segurança operacional, crucial em ambientes profissionais onde o equipamento funciona por longas horas e a altas temperaturas. O isolamento 100% eficaz contribui para um ambiente de trabalho mais fresco e seguro.

Adicionalmente, o design com armários e portas integrados proporciona uma solução de arrumação conveniente e higiénica, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, otimizando o espaço e a funcionalidade na sua cozinha profissional.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, refeitórios, pastelarias e cantinas industriais, que requerem equipamento robusto e de alta performance. A sua capacidade de cozedura a altas temperaturas e a rápida resposta térmica tornam-no perfeito para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas a fritos, com controlo preciso e resultados consistentes. A Linha 900 é desenhada para suportar cargas de trabalho elevadas, garantindo fiabilidade e durabilidade em ambientes profissionais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Potência	20 kW

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Volume</b>	0,9 m <sup>3</sup>
<b>Peso Líquido</b>	189 kg
<b>Tipo de Placas</b>	Indução de cerâmica, 4 zonas
<b>Características Adicionais</b>	Proteção contra sobreaquecimento, isolamento 100% eficaz, armários e portas integrados