

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão de Indução de Mesa 5000W Vitrocerâmico para HORECA

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHIC-50A	<b>Modelo:</b>	IC-50A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	IC-50A

### Descricao Resumida

Fogão de indução de mesa 5000W para hotelaria e restauração, com placa vitrocerâmica resistente, 10 níveis de potência e temporizador. Dimensões compactas 40x51.5x19.5 cm. Ideal para uso profissional.

## Descrição Completa

### Fogão de Indução de Mesa 5000W — Principais Vantagens

Este inovador fogão de indução de mesa, com uma potência robusta de 5000W, é a solução perfeita para o setor HORECA e hotelaria. Proporciona um desempenho excepcional em cozinhas profissionais, áreas de apoio e eventos externos (como showcookings ou catering), garantindo um controlo preciso da temperatura e uma cozedura eficiente.

A sua estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a placa vitrocerâmica de 4 mm de espessura assegura resistência e segurança. O reconhecimento automático de panelas e tachos, juntamente com o ecrã LCD e painel tátil, simplifica a operação e otimiza o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência.

Equipado com um sistema de prevenção de sobreaquecimento e fecho de segurança, este equipamento de bancada (ou placa de indução) oferece tranquilidade e segurança aos utilizadores. A bobina de cobre de 22 cm é compatível com uma vasta gama de utensílios de indução, maximizando a sua versatilidade.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e bares que procuram flexibilidade e eficiência. Este fogão é perfeito para cozinhas com espaço limitado, áreas de preparação suplementares ou para serviços de catering e eventos com grande volume de clientes, onde a mobilidade e o alto desempenho são essenciais.

A sua versatilidade torna-o adequado para showcookings, estações de buffet e cozinhas temporárias, permitindo satisfazer as necessidades de confeção mais diversas com rapidez e fiabilidade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Níveis de potência</b>	10
<b>Gama de temperaturas</b>	60-240 °C
<b>Temporizador</b>	0-120 min
<b>Potência</b>	5 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	400x515x195 mm
<b>Peso</b>	6,8 Kg
<b>Material da estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Material da placa</b>	Vitrocerâmica (4 mm)
<b>Diâmetro de utensílios compatíveis</b>	12-26 cm (base)
<b>Diâmetro da bobina de cobre</b>	22 cm

## Perguntas Frequentes

### **Que tipo de utensílios de cozinha pode ser utilizado neste fogão de indução?**

*Este fogão é compatível com panelas e tachos com base própria para indução, com diâmetro entre 12 cm e 26 cm.*

### **Qual a espessura da placa vitrocerâmica?**

*A placa vitrocerâmica possui 4 mm de espessura, garantindo elevada resistência e durabilidade em ambientes profissionais.*

### **É fácil de limpar e manter?**

*Sim, a superfície lisa e a estrutura em aço inoxidável foram projetadas para facilitar a limpeza e a manutenção diária, promovendo higiene na sua cozinha.*