

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Indução Profissional 5000W 400V - 422x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE237670	Modelo:	HE237670
Marca:	HENDI	EAN:	8711369237670

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE237670

EAN

8711369237670

Descricao Resumida

Fogão de indução profissional 5000W para aquecimento rápido de woks e panelas grandes. Com 11 níveis de potência e construção robusta em aço inoxidável. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este fogão de indução profissional de 5000W é projetado para uso intensivo em cozinhas, oferecendo aquecimento rápido e preciso para woks e panelas de grande volume. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho fiável.

Fogão de Indução Profissional — fogão indução alta potência — Fogão Indução — Características Técnicas

Potência	5000 W
Tensão	400 V
Dimensões (LxPxA)	422 x 400 x 366 mm
Material	Aço inoxidável
Placa	Vidro temperado de 5 mm
Dimensões da Placa	340 x 340 mm
Capacidade de Carga da Placa	Até 40 kg
Diâmetro Mínimo do Tacho	160 mm
Diâmetro Máximo do Tacho	300 mm
Níveis de Potência	11
Pés	Ajustáveis (?30mm)

Peso Líquido	14,34 kg
Instalação	Fornecido sem ficha — requer ligação por electricista

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha asiática, churrasqueiras com serviço de wok, cantinas com necessidade de grandes volumes de confeção, e estabelecimentos de catering. A sua potência e capacidade para painéis grandes tornam-no adequado para cozinhas de hotéis, tascas e food trucks que exigem rapidez e eficiência na produção.

Fogão Indução — Principais Vantagens

- **Potência Elevada:** Com 5000W, garante aquecimento rápido e eficiente, crucial para picos de serviço.
- **Controlo Preciso:** Os 11 níveis de potência permitem ajustar a temperatura com exatidão para diferentes tipos de confeção.
- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável e placa de vidro temperado de 5mm para uso intensivo e longa vida útil.
- **Versatilidade:** Adequado para woks e painéis de grande dimensão, com diâmetros de base entre 160mm e 300mm.
- **Estabilidade:** Pés ajustáveis que asseguram um nivelamento perfeito em qualquer superfície de trabalho.

Que tipo de painéis posso usar neste fogão de indução?

Este fogão é compatível com painéis e woks com base ferromagnética (próprias para indução) e com um diâmetro de base entre 160 mm e 300 mm.

É necessária uma instalação elétrica especial?

Sim, o fogão é fornecido sem ficha e requer uma ligação elétrica por um electricista qualificado, devido à sua potência de 5000W e tensão de 400V.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A superfície de vidro temperado e a estrutura em aço inoxidável facilitam a limpeza. Recomenda-se o uso de um pano húmido e detergente neutro após cada utilização, garantindo que o aparelho esteja desligado e frio.

Qual a capacidade de carga máxima da placa de indução?

A placa de vidro temperado de 5 mm de espessura foi projetada para suportar tachos e woks com um peso máximo de até 40 kg, ideal para grandes volumes de confeitaria.

Este fogão é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a placa de vidro temperado, juntamente com a alta potência, tornam-no ideal para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.