

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Placa de Indução Fogão Industrial Linha 700 - 2 Zonas - MIN74T

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMIN74T	<b>Modelo:</b>	MIN74T
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	33 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MIN74T

### Descricao Resumida

Placa de indução profissional de sobremesa com 2 zonas de cozedura de 3,5 kW cada. Eficiência energética superior e controlo de temperatura preciso.

## Descricao Completa

### Placa de Indução — Principais Vantagens

Esta unidade de indução profissional, com duas zonas de cozedura independentes, foi desenvolvida para assegurar eficiência e segurança em ambientes de restauração exigentes. A sua superfície totalmente plana em vitrocerâmica de 6 mm de espessura é selada hermeticamente à bancada de trabalho, evitando infiltrações e facilitando a limpeza diária, um fator crucial para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha. O sistema de aquecimento por indução ativa-se apenas em contacto com recipientes adequados, otimizando o consumo energético em até 50% face aos fogões convencionais e proporcionando um ambiente de trabalho mais fresco e confortável para o utilizador. Cada área de confeção dispõe de 6 posições de regulação e um indicador luminoso, oferecendo controlo preciso.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis e cozinhas industriais, este aparelho de indução é perfeito para operações que demandam rapidez e uniformidade na cozedura de alimentos. A tecnologia de indução permite um aquecimento quase instantâneo e um controlo exato da temperatura, características indispensáveis para a preparação de pratos delicados e complexos. A robustez da construção em aço AISI 18/10 garante durabilidade, enquanto o design permite uma integração harmoniosa com outros equipamentos de linha 700 da sua instalação. Esta solução é inestimável para otimizar o fluxo de trabalho e reduzir os custos operacionais do seu estabelecimento.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Indução Sobremesa
<b>Número de Placas</b>	2
<b>Potência por Placa</b>	2 x 3,5 kW
<b>Potência Total</b>	7,0 kW
<b>Voltagem</b>	400 V

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	400x714x250h mm
<b>Peso</b>	33 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Qual a principal vantagem da tecnologia de indução comparada aos fogões tradicionais?**

A principal vantagem reside na eficiência energética e no controlo preciso do calor. A indução aquece apenas o recipiente, resultando numa redução de até 50% no consumo de energia e num ambiente de cozedura mais seguro e fresco.

### **2. Esta placa de indução requer panelas ou frigideiras específicas?**

Sim, para garantir que o aquecimento por indução funcione corretamente, é necessário utilizar utensílios de cozinha com base ferromagnética. A superfície de aquecimento ativa-se exclusivamente quando entra em contacto direto com este tipo de recipientes.

### **3. É complexa a instalação ou a manutenção desta unidade de indução?**

A instalação é relativamente simples, uma vez que se trata de um aparelho de sobremesa. Quanto à manutenção, a superfície vitrocerâmica completamente plana e selada facilita a limpeza, impedindo a acumulação de sujidade e líquidos sob a placa.

### **4. Posso integrar esta placa de indução com outros equipamentos da minha cozinha industrial?**

Sim, esta placa foi concebida para ser integrada perfeitamente com outros equipamentos da linha 700. O seu design e dimensões padrão permitem um alinhamento fluido através de travessas, criando uma zona de cozedura coesa e funcional.

### **5. Quantas zonas de cozedura independentes possui esta placa e qual a potência de cada uma?**

Este equipamento inclui duas zonas de cozedura independentes, cada uma com uma potência de 3,5 kW, totalizando 7,0 kW. Cada zona oferece 6 posições de regulação, permitindo uma gestão flexível e precisa das suas preparações culinárias.