

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão de Indução 2 Zonas Linha 700 c/ Armário 400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMIN74A	<b>Modelo:</b>	MIN74A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	53 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 714 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MIN74A

### Descricao Resumida

Fogão de indução profissional 2 zonas 7kW com armário, 400x714x850mm. Eficaz, seguro e fácil de limpar para cozinhas modernas.

## Descricao Completa

### Indução Profissional — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas de alta exigência, este fogão de indução com base em armário oferece uma superfície de confeção de 6 mm de espessura, totalmente plana e hermeticamente selada para fácil limpeza e prevenção de derrames.

Desenvolvido para oferecer máxima eficiência, a tecnologia de indução ativa-se apenas em contacto com as panelas adequadas, proporcionando uma redução de energia de até 50% em comparação com sistemas convencionais. A zona de confeção que não está em contacto com o recipiente permanece fria, resultando num ambiente de trabalho mais seguro e confortável para a sua equipa.

Com controlo independente para cada zona de cozedura e 6 posições de regulação por indutor, este equipamento permite um controlo preciso da temperatura. Fabricado em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, a durabilidade e resistência à corrosão estão asseguradas, tornando-o um investimento robusto para qualquer cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução premium para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas institucionais que procuram otimizar a sua produção com um equipamento de alta performance. A sua capacidade de resposta rápida e eficiência energética tornam-no ideal para espaços com grande volume de trabalho, onde a rapidez e o controlo são essenciais na preparação de refeições. A construção robusta garante anos de serviço fiável em ambientes de utilização intensiva.

É perfeito para estabelecimentos que valorizam a segurança do ambiente de trabalho, a facilidade de higiene e a redução do consumo de energia. O seu design da linha 700 permite uma integração perfeita com outros módulos da mesma série, criando uma linha de confeção coesa e esteticamente apelativa na sua cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Cozedura	Indução sobre Armário

Característica	Detalhe
Número de Placas	2
Potência por Placa	2 x 3,5 kW
Potência Total	7,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	53 kg
Superfície de Cozedura	Vitrocerâmica, 6 mm espessura
Material do Tampo	Aço Inox AISI 18/10, 1 mm espessura
Controlo de Temperatura	Independente para cada zona, 6 posições

## Perguntas Frequentes

### **Qual a principal vantagem da indução em relação aos fogões tradicionais?**

A principal vantagem reside na eficiência energética e na segurança. O aquecimento é instantâneo e apenas onde se encontra a panela, resultando numa poupança de energia significativa e num ambiente de trabalho mais fresco e seguro.

**É fácil limpar este fogão de indução?** Sim, a superfície de cozedura em vitrocerâmica de 6 mm de espessura é totalmente plana e selada, o que facilita extremante a limpeza e evita a acumulação de sujidade em fendas.

### **Posso controlar a temperatura de cada zona de cozedura de forma independente?**

Absolutamente! Cada uma das duas placas de indução possui um controlo de temperatura independente com 6 posições de regulação, permitindo uma precisão térmica ideal para diferentes preparações.

### **Que tipo de panelas ou recipientes são compatíveis com este equipamento?**

Este fogão de indução requer panelas e/ou recipientes ferromagnéticos (próprios para indução), uma vez que o aquecimento ocorre através da criação de um campo magnético que interage diretamente com o fundo da panela.

### **Este fogão é adequado para uma linha de confeção modular?**

Sim, este modelo faz parte da linha 700, o que significa que foi concebido para se alinhar perfeitamente com outros equipamentos da mesma série, criando uma estação de trabalho coesa e funcional na sua cozinha.