

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial Indução 4 Zonas Bancada Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMIN77T	<b>Modelo:</b>	MIN77T
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	56 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MIN77T

### Descricao Resumida

Fogão industrial de indução com 4 zonas para bancada, ideal para cozinhas profissionais. Oferece alta eficiência energética e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### fogão indução industrial — Cozinha por Indução — Principais Vantagens

Este inovador fogão de bancada com tecnologia de indução é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão. Com quatro zonas de cocção independentes, permite um controlo rigoroso da temperatura, essencial para a confeção de diversos pratos. A sua superfície total e lisa, além de ser facilmente higienizável, assegura um ambiente de trabalho mais confortável e uma significativa redução do consumo energético, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

A construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, vital para o uso intensivo em espaços de restauração. Cada bobina de indução é ativada apenas em contacto com painéis específicas, minimizando o desperdício de calor e energia. Este sistema inteligente oferece seis posições reguláveis por zona, proporcionando flexibilidade total na preparação de alimentos.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento de cozinha torna-o indispensável em variados ambientes profissionais. É perfeito para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um desempenho fiável e rápido. Também se adequa a cozinhas de demonstração ou escolas de culinária, onde a eficiência e a facilidade de utilização são valorizadas. As suas características energéticas e de segurança são altamente benéficas para cantinas e serviços de catering.

### Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Indução
Instalação	Sob Bancada
Número de Placas	4
Potência por Placa	4 x 3,5 kW
Potência Total	14,0 kW

Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	700x714x250h mm
Peso	56 kg
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm de espessura)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem da cocção por indução?**

A principal vantagem é a eficiência energética, dado que o calor é gerado diretamente na base da panela, resultando num aquecimento mais rápido e num consumo de energia até 50% inferior comparativamente aos fogões tradicionais.

### **Este fogão é fácil de limpar?**

Sim, a superfície do fogão é totalmente plana e selada à bancada, o que facilita imenso a limpeza de derrames e evita a acumulação de sujidade.

### **Posso usar qualquer tipo de panela neste equipamento?**

Não, a tecnologia de indução requer a utilização de panelas com fundo ferromagnético (panelas de ferro fundido, aço inoxidável com base magnética ou panelas específicas para indução).

### **As zonas de cocção são independentes?**

Sim, cada uma das quatro zonas de indução possui regulação de temperatura independente e indicador luminoso de funcionamento para maior versatilidade culinária.

### **Que tipo de manutenção é necessária para este fogão?**

Para manter o desempenho e a higiene, recomenda-se uma limpeza regular da superfície com produtos adequados e verificar periodicamente as conexões elétricas por um técnico qualificado, conforme as instruções do fabricante.