

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



Fogão de Indução 4 Zonas com Armário LINHA 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMIN77A	Modelo:	MIN77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	76 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MIN77A

Descricao Resumida

Fogão industrial de indução com 4 zonas de aquecimento e armário de base. Ideal para cozinhas profissionais, oferece alta eficiência energética e fácil limpeza.

Descricao Completa

Concebido para a exigência de cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria por indução oferece um desempenho excepcional e eficiência energética. A sua superfície de cocção otimizada garante um ambiente de trabalho mais confortável, reduzindo significativamente o consumo de energia em comparação com os sistemas tradicionais. É a escolha ideal para estabelecimentos de restauração, hotelaria e catering que procuram inovação e sustentabilidade na preparação dos seus pratos.

Fogão de indução industrial — Cozinha por Indução — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética Superior:** A tecnologia de indução aquece apenas a área de contacto com os recipientes, o que minimiza a perda de calor e resulta numa poupança de energia de até 50%.
- **Limpeza Simplificada:** A placa de cocção com 6 mm de espessura é absolutamente plana e hermeticamente fixada à bancada, facilitando a higienização e prevenindo infiltrações.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** Cada uma das quatro zonas de cocção possui regulação independente, permitindo um controlo exato para diferentes necessidades culinárias.
- **Ambiente de Trabalho Otimizado:** A ausência de calor residual na superfície exterior dos recipientes contribui para uma temperatura ambiente mais agradável na cozinha.
- **Durabilidade e Robustez:** Fabricado com uma bancada em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura, este aparelho garante uma longa vida útil e resistência em ambientes de uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de operações na restauração, desde pequenos cafés e pastelarias até grandes restaurantes, hotéis e refeitórios institucionais. A sua capacidade de resposta rápida ao aquecimento e o controlo preciso tornam-no indispensável em qualquer cozinha com altos padrões de qualidade e eficiência. O design modular permite a integração harmoniosa com outros equipamentos de linha 700, criando uma estação de trabalho completa e funcional.

Características Técnicas

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

Modelo	MIN77A MAGISTRA PLUS
Tipo de Aquecimento	Indução
Zonas de Cocção	4 Placas
Potência por Placa	4 x 3,5 kW
Potência Total	14,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso	76 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Característica da Placa	6 mm de espessura, superfície plana
Controlo de Temperatura	Independente por zona

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cocção por indução face aos fogões tradicionais?

A principal vantagem é a sua elevada eficiência energética, pois o aquecimento ocorre diretamente no recipiente, minimizando a dispersão de calor no ambiente e reduzindo o consumo de energia em até 50%.

Este equipamento é de fácil limpeza na cozinha industrial?

Sim, a placa de cozinhado possui uma superfície absolutamente plana e é fixada hermeticamente à bancada, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene necessária.

Posso controlar as zonas de cozedura de forma individual?

Com certeza. Cada placa de indução tem controlo de temperatura independente e seis posições reguláveis, permitindo-lhe cozinhar diferentes alimentos com precisão e flexibilidade.

Este fogão é adequado para qualquer tipo de panela?

Não. O aquecimento por indução ativa-se apenas em contacto direto com utensílios específicos para esta tecnologia. Certifique-se de que utiliza panelas e tachos compatíveis para indução.

Em que tipo de estabelecimentos este fogão industrial é mais recomendado?

É altamente recomendado para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que procure robustez, fiabilidade, alta eficiência energética e um ambiente de trabalho mais confortável.